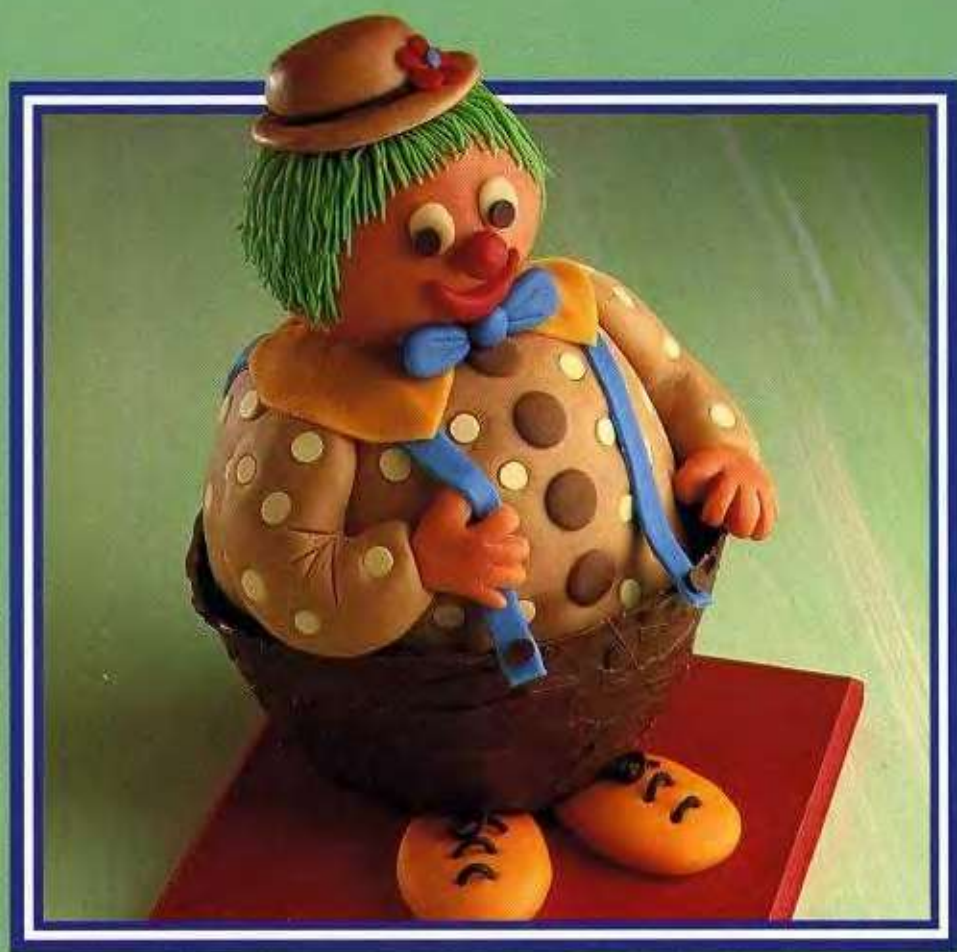


FANTASIAS EN AZUCAR

ADORNOS PARA REPOSTERIA



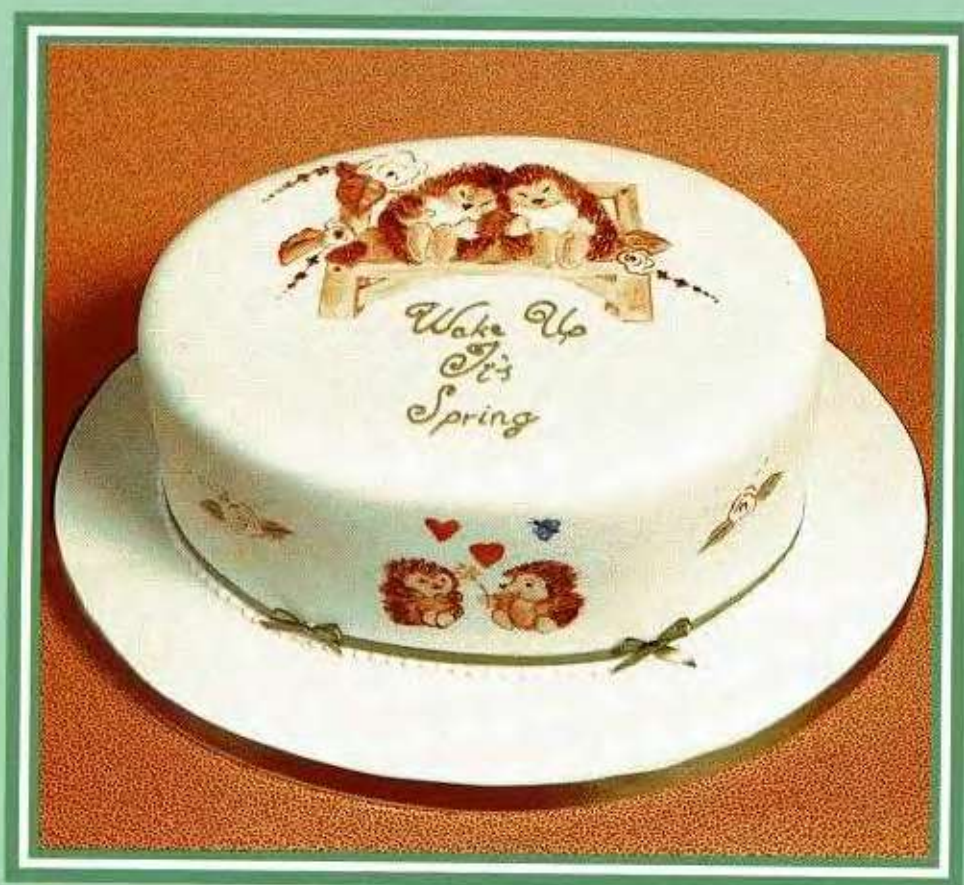
Ideas brillantes

El mundo de la decoración de los pasteles es un mundo lleno de fantasía en el que las "Ideas brillantes", originales y divertidas sirven para que tanto los mayores como los pequeños puedan disfrutar de una maravillosa y recordada fiesta de aniversario o cualquier otro tipo de evento. En este libro podrá encontrar sugerentes ideas para adornar un pastel para un niño con divertidos animalitos del bosque como ositos de azúcar, animales domésticos como el gato o el perro, incluso tiene pasteles para celebrar la llegada de la primavera con unas abejas en un tarro de miel, con una tarta llena de flores, muñecos, paisajes, etc... y muchísimas ideas más para regalar como unos dulces bombones de chocolate en los que incluso puede regalar una original caja realizada por usted mismo, también aprenderá a realizar figuras diversas, cómo "bordar" un pastel, etc... En definitiva, un sinfín de originales ideas que usted podrá aplicar en sus tartas cuando la ocasión lo requiera. Cada uno de los modelos de este volumen va ilustrado y el proceso de realización explicado paso a paso para que usted lo pueda comprender mejor, incluyendo los ingredientes que se necesitan tanto para realizar la tarta como el adorno. Además, tiene también un apartado de sugerencias en cada capítulo para que pueda darle ese toque más personal a sus tartas. Ponga pues, las manos en la masa y empiece a trabajarla siguiendo nuestras instrucciones, verá como el resultado es excepcional y la tarea muy gratificante. A medida que vaya realizando más pasteles decorativos, podrá ir complicando más su realización hasta poder hacer la obra que usted siempre ha soñado.



PASTEL PINTADO CON CACAO

*Arranque una sonrisa con este simpático
adorno de dos erizos pintados a mano con
una solución a base de cacao.*



Este delicioso pastel representa una sencilla escena del bosque y está pintado a mano con cacao, lo que le da una apariencia de ilustración de libro antiguo. Requiere sutileza y habilidad, pero el resultado final es un pastel realmente original.

Un pastel para cualquier época del año

Se trata de mostrar que usted puede preparar un pastel para cada ocasión

que le parezca especial. La inscripción de éste reza: "Despierta. Ya está aquí la primavera".

El comienzo de la primavera siempre es especial y antiguamente era celebrado con juegos y bailes en pueblos y aldeas de muchos países del mundo. El dibujo ha sido directamente pintado sobre la superficie del pastel usando una solución especial a base de cacao y requiere un manejo habilidoso de los pinceles. El efecto cromático resultante es de un tono se-

Qué se necesita

INGREDIENTES


- un pastel de frutas ovalado de 20 x 15cm
 - glasa de albaricoque
 - 875 g de mazapán
 - cacao en polvo
 - manteca de cacao
 - 875 g de pasta de azúcar
 - alcohol rebajado
 - glasa real
 - colorante alimentario de color verde
- polvo de pétalos de color azul, rojo, amarillo y rosa

EQUIPO

- soporte circular para pastel de 25 cm de diámetro
 - papel vegetal
- boquilla de manga pastelera del número 1
 - lápiz
- pinceles (fino, mediano y grueso)
- cinta de raso verde ancha y estrecha
 - punzón
- plataforma giratoria abatible
 - escalpelo

HABILIDADES

- pintar con cacao

DIFICULTAD 

TIEMPO 

OCASION 

GUIA PASO A PASO

- 1 Poner una capa de mazapán:** Unte la superficie con glasa de albaricoque y cúbrala con mazapán.
- 2 Cubrir el pastel:** Cúbralo con pasta de azúcar y déjelo secar tres días para formar una costra dura. Evite el polvo tapándolo con papel vegetal
- 3 Cubrir el soporte:** Cubra la base de soporte del pastel con pasta de azúcar y deje que se seque.
- 4 Unir pastel y soporte:** Cuando el pastel y la base estén secos, péguelos con unas gotas de glasa real.
- 5 Dibujar una línea de conchas:** Con una boquilla del número 2 y glasa real, dibuje, donde se unen la base y el soporte, una línea de pequeñas conchas.
- 6 Marcar el dibujo principal:** Use la plantilla para marcar el dibujo principal (los erizos) en la superficie.
- 7 Marcar el dibujo lateral:** Ponga el pastel sobre una plataforma giratoria y sujete la plantilla contra la parte lateral. Marque el dibujo.
- 8 Preparar la solución de cacao:** Prepare la solución a base de cacao en polvo y manteca vegetal.
- 9 Pintar el dibujo principal:** Pinte el dibujo principal con un pincel redondo fino de piel de marta. Debe hacerlo en varias fases.
- 10 Pintar el dibujo lateral:** Mojando un pincel redondo de cerda fina, pinte los erizos del dibujo.
- 11 Añadir los corazones:** Pinte los corazones con una mezcla de polvo de pétalos y alcohol rebajado.
- 12 Pintar las flores:** Con un pincel redondo de cerda fina, añada las rosas al dibujo lateral.
- 13 Ajustar la cinta:** Ponga una cinta verde en torno a la base del pastel, asegurándola a intervalos con unas gotitas de glasa real.
- 14 Esculpir la inscripción:** Escriba una frase sobre el pastel con una boquilla del 1 y glasa real verde.
- 15 Atar los lazos de cinta:** Haga dos lazos de cinta verde y póngalos a ambos lados de los erizos.
- 16 Adornar el soporte:** Ponga una cinta ancha de color verde en torno a la circunferencia del soporte.

pia, que adquiere su máxima eficacia sobre un fondo claro.

Pintar el dibujo

El dibujo está hecho en varias capas, usando pinceles de diferentes tamaños y una solución de cacao y manteca vegetal. Al empezar el dibujo se usan los tonos más claros y se deja secar la solución de cacao al terminar cada capa. A medida que avanza el dibujo se necesitan tonos más oscu-

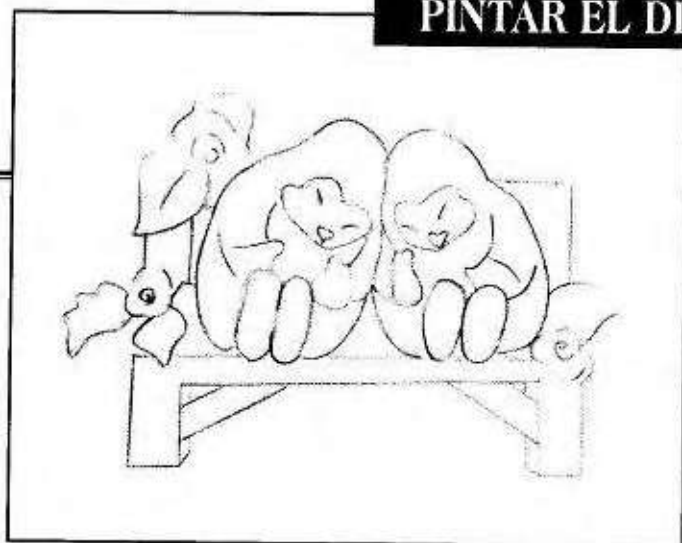
ros, por lo que la proporción de cacao en la solución se ha de ir incrementando. Una vez haya terminado de pintar el dibujo, puede repasar algunas de las líneas pintadas con cacao con un escalpelo, rayando ligeramente la superficie. Ello produce la impresión de que la luz se refleja en el dibujo y añade textura y profundidad al pastel. La habilidad en el manejo de los pinceles es un factor a tener en cuenta a la hora de pintar el dibujo, cosa que puede hacerse direc-

tamente sobre el pastel o sobre una placa. Es una buena idea hacer unas pruebas previas.

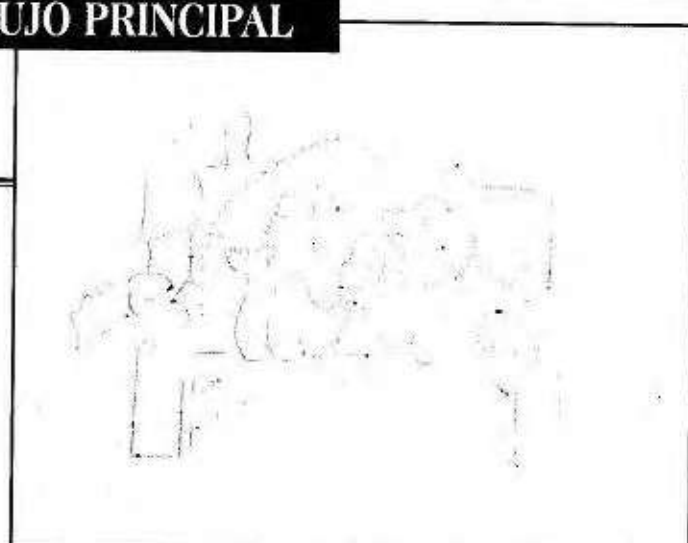
Animales peludos

La pintura de cacao es el método más eficaz para pintar animales peludos o con plumas como lechuzas, gatos, perros u osos. Es el motivo más indicado para alguien a quien le gustan los animales, no sólo para niños sino también para mayores.

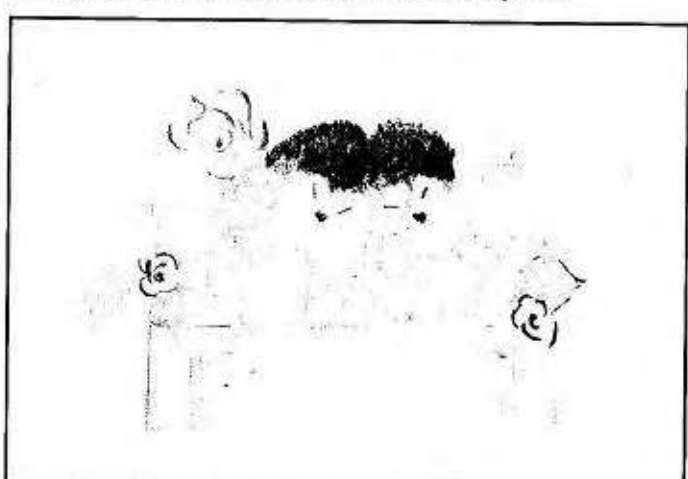
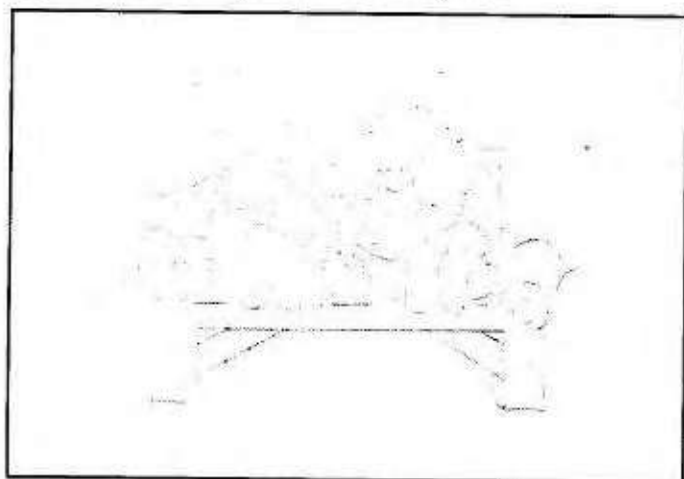
PINTAR EL DIBUJO PRINCIPAL



1 CALCAR LAS PLANTILLAS: Calque la plantilla de los dos erizos en el banco sobre una hoja de papel vegetal. Recorte el dibujo y márquelo ligeramente con un punzón sobre el pastel.

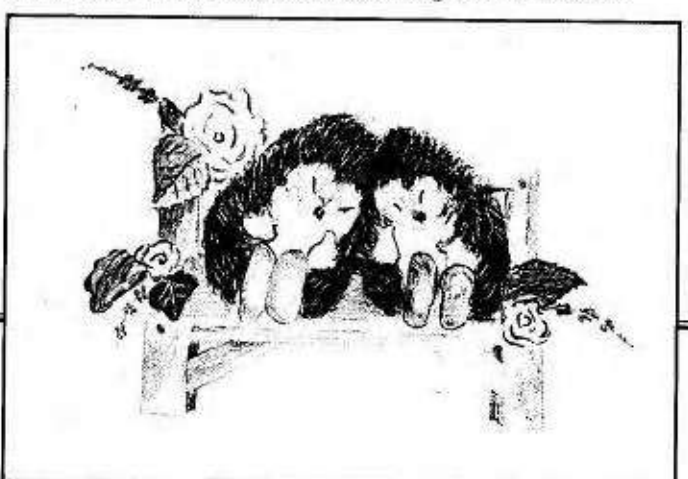
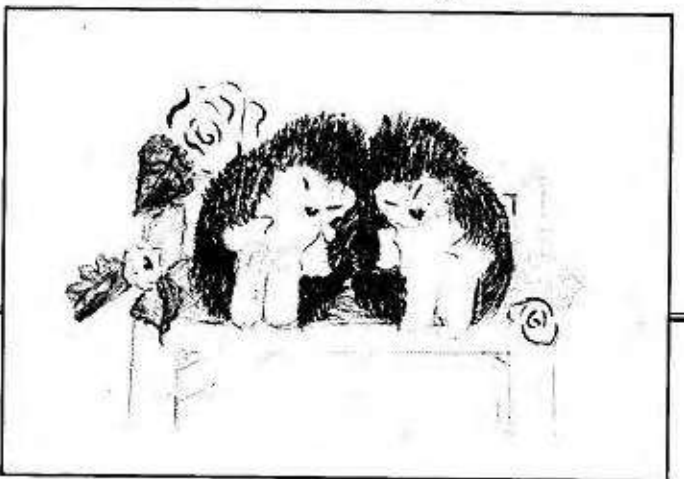


2 PINTAR LOS CONTORNOS: Pinte los contornos del dibujo con la ayuda de un pincel redondo de cerda fina. Haga los contornos de los erizos con un trazo discontinuo, para representar las púas.



3 ESTAMPAR EL COLOR: Pinte las hojas, el banco y la piel de los erizos (a excepción de las barrigas) de un color marrón claro con la ayuda de un pincel de punta redonda y más gruesa.

4 AÑADIR DEFINICION: Oscurezca la solución de cacao. Pinte los pétalos de rosa y los rasgos faciales. Empiece a pintar las púas de la cabeza de los erizos con un pincel redondo de grosor mediano.



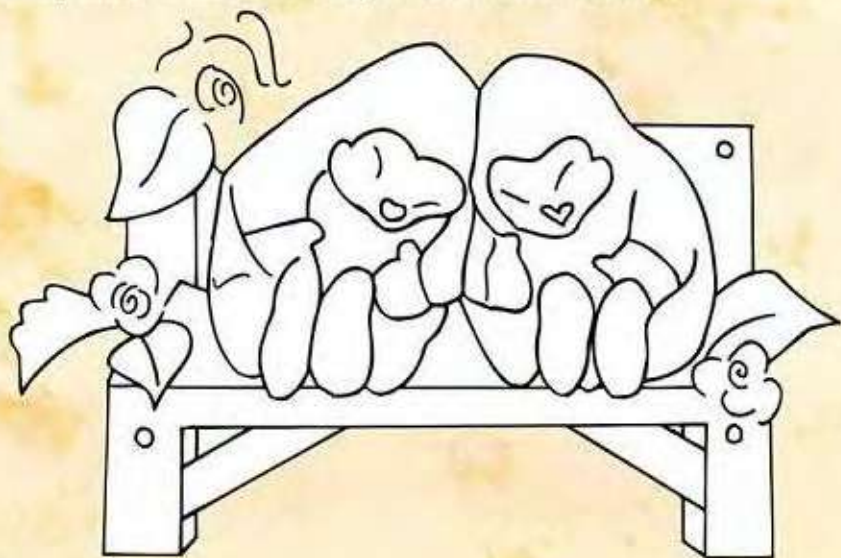
5 TERMINAR LAS PUAS: Termine de pintar las púas, dibujando las líneas en la dirección en que crece el pelo y pinte unas hojas algo más oscuras.

6 AÑADIR LAS HOJAS Y EL FOLLAJE: Pinte las nervaduras de las hojas y el follaje. Sombree el banco y las plantas de los pies de los erizos.

PASTEL PINTADO CON CACAO

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



PINTAR EL DIBUJO LATERAL



1 CALCAR LAS PLANTILLAS: Calque las plantillas laterales de los erizos pequeños, los corazones, la flor y la mariposa y marque con cuidado sus contornos en la superficie lateral del pastel.



2 DAR FORMA AL DIBUJO: A continuación, pinte los erizos pequeños en la parte lateral del pastel, del mismo modo que ha hecho con el dibujo principal, pero usando una plataforma giratoria.



3 AÑADIR LOS CORAZONES: Seguidamente, diluya el polvo de pétalos con el alcohol rebajado. Usando un pincel fino, pinte los corazones de color rojo, la mariposa de color azul y la flor amarilla.



4 PINTAR LAS ROSAS: Finalmente, pinte las pequeñas rosas con un poco de solución de cacao. Añada las hojas verdes y unos diminutos lunares de adorno de azul celeste.

Secretos profesionales

COMO SE PREPARA LA PINTURA DE CACAO

Ingredientes:

- Manteca vegetal blanca (o manteca de cacao).
- Cacao en polvo (o colorante alimentario).

Método:

- Diluya una cucharadita de manteca vegetal en un plato colocado sobre un recipiente con agua caliente.

• Añada un poco de cacao a la manteca para producir un tono marrón muy claro y empiece a trabajar la mezcla.

• A medida que avance en su trabajo y requiera tonos más oscuros, vaya añadiendo más cacao a la manteca. Si comete algún error, pinte la zona afectada con manteca derretida usando un cepillo limpio.

• El agua caliente mantiene siempre disuelta la solución sin necesidad de tener el gas encendido. Si la solución se solidifica, retire el plato del fuego, a

continuación, caliente de nuevo el agua y vuelva a poner el plato encima del recipiente, de este modo volverá a tener disuelta la solución de cacao.

• Para repasar una zona ya pintada, espere a que se seque y añada más cacao. Así conseguirá un color casi negro, lo que es muy útil para perfilar o sombrear las líneas faciales.

• Una vez secos los erizos, complete el dibujo rasgando con un escalpelo trocitos de pintura de cacao de las púas; esto produce un efecto como de luz refleja.

EL LIBRO DE LOS BORDADOS

Los pasteles en forma de libro siempre han sido muy populares en el arte de la repostería. En este caso, se ha conseguido un resultado todavía más especial incorporando unos bordados de adorno.



Este pastel es adecuado para varias de ocasiones, ya que la inscripción y la decoración pueden cambiarse a voluntad. Aquí se ha decorado para una fiesta de cumpleaños y bautizo, pero puede adaptarse a cualquier otra ocasión.

Dar forma al pastel

Esta insólita forma de pastel puede conseguirse usando un molde de tar-

ta en forma de libro o bien usando un molde rectangular y dando luego forma de libro abierto al pastel una vez frío. Es importante mantener una forma simétrica. El pastel está cubierto con una capa de mazapán y otra de pasta de azúcar, que debe apretarse bien por el centro para imitar la forma de libro abierto.

El efecto del canto de las hojas se consigue haciendo unas rayas en los lados del pastel y pintándolos luego

Qué se necesita

INGREDIENTES



- un pastel de frutas rectangular de 25 x 20 cm
 - glasa de albaricoque
 - mazapán
 - pasta de azúcar
 - polvo de pétalos de color oro, beige y marrón
 - colorante en polvo de color oro brillante
- colorante alimentario de color azul oscuro, amarillo y rosa
 - glasa real



EQUIPO

- soporte rectangular para pastel de 30 x 25 cm
- boquilla para manga pastelera del número 2
 - tartera en forma de libro
 - regla • lápiz
 - cuchillo de cocina
 - papel vegetal
 - punzón
- un pincel fino y uno grande
 - cinta estrecha

HABILIDADES

- cubrir pasteles
- hacer bordados de adorno con manga pastelera y pincel

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION 

GUIA PASO A PASO

- 1 Elaborar el pastel:** Use una masa de pastel de frutas y un molde en forma de libro para elaborarlo.
- 2 Dar forma al pastel:** Si no tiene el molde, elabore un pastel de forma rectangular y déjelo enfriar. Corte una muesca en forma de V para imitar el centro del libro. Imitará los cantos con un borde triangular ligeramente inclinado a cada lado del rectángulo.
- 3 Preparar el pastel:** Llene todos los huecos del pastel con mazapán hasta que la superficie del mismo esté completamente lisa antes de poner la cobertura.
- 4 Aplicar la glasa:** Unte el pastel con glasa de albaricoque y cúbralo de mazapán alisando bien éste para acoplarlo a la forma de libro del pastel.
- 5 Dar forma al lomo:** Corte unos pequeños semicírculos en la parte de arriba y de abajo del centro del pastel para representar los huecos del lomo. Fórrelos con mazapán para evitar que el pastel manche la cobertura de azúcar.
- 6 Aplicar la pasta de azúcar:** Cubra el pastel con la pasta de azúcar, sin tapar los semicírculos del lomo.
- 7 Hacer las páginas:** Con una regla y un cuchillo de hoja en punta trace unas rayas a ambos lados del pastel imitando el borde de las páginas del libro.
- 8 Aplicar el color:** Pinte el borde de las páginas con polvo de pétalos de color oro, marrón y beige.
- 9 Hacer las tapas:** Tiña de azul oscuro un poco de pasta de azúcar y extiéndala en una capa fina. Córtela en forma de rectángulo, imitando las tapas del libro y póngala sobre el soporte del pastel. Centre el pastel sobre la capa de azúcar de las tapas.
- 10 Empezar el dibujo:** Calque y marque el adorno floral sobre la parte izquierda del pastel.
- 11 Aplicar el bordado a pincel:** Empezando por arriba y con una boquilla del 2, dibuje el bordado a pincel. No podrá dibujar las flores de una sola vez, pues la glasa se irá secando. Hágalas de una en una.
- 12 Añadir el separador de páginas:** Confeccione un separador de páginas con un trozo de cinta y péguela al pastel con unas gotas de glasa real.
- 13 Últimos toques:** Ponga el pastel sobre un soporte cubierto con papel de aluminio o con una capa de pasta de azúcar del color adecuado.

con una solución a base de polvo de pétalos de color oro. Imite las tapas del libro con una fina hoja de pasta de azúcar y ponga el pastel encima.

Crear el adorno

El adorno y la inscripción se calcan y luego se marcan con un punzón sobre la superficie del pastel. Para hacer las flores y las hojas se ha usado

la técnica del bordado a pincel: dibuje el contorno con una boquilla del número 2 y glasa real del color apropiado. Luego, añada unas líneas con un pincel fino y glasa real imitando las puntadas de hilo de un bordado. Un último toque se consigue con un separador de páginas en forma de cinta; aquí hemos usado una cinta de verdad, pero también puede hacerlo con pasta de azúcar de color.

Adornos alternativos

Como alternativa al bordado a pincel, también puede utilizarse un ramillete de flores artificiales o flores de azúcar. Unas cuantas rosas acompañadas de su correspondiente follaje podrían constituir el adorno de una de las páginas, con una inscripción dibujada con la manga pastelera en la otra página.

CONFECCIONAR EL LIBRO



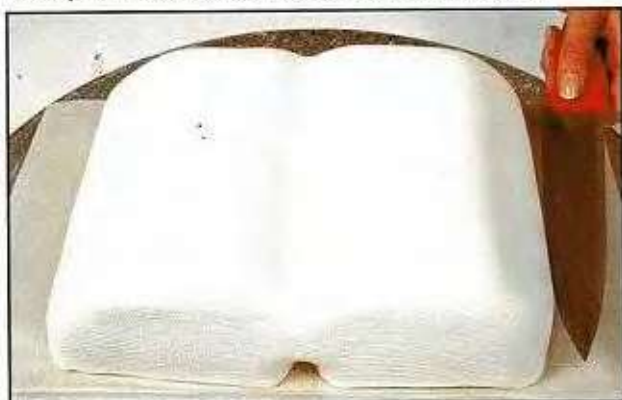
1 PREPARAR EL PASTEL: Prepare el pastel de frutas cubriéndolo con una capa de glasa de albaricoque. Todos los huecos y grietas que pueda tener el pastel deben taparse con mazapán antes de aplicar la glasa.



2 FORRAR EL PASTEL DE MAZAPÁN: Cubra el pastel con una capa de mazapán. Corte unos pequeños semicírculos en el centro, tanto de la parte superior como de la inferior del pastel. Cubra con mazapán las áreas expuestas para evitar manchas.



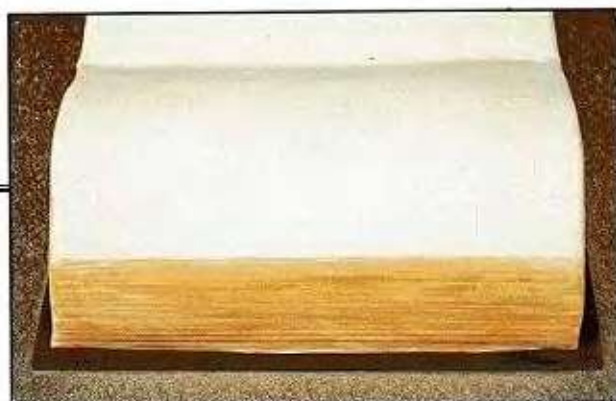
3 CUBRIR EL PASTEL CON PASTA DE AZÚCAR: Extienda una capa de pasta de azúcar, y molde el interior de los orificios semicirculares en la parte central del pastel, para representar el lomo.



4 MARCAR LAS PAGINAS: Trace una serie de líneas rectas en los cuatro lados del pastel para representar los bordes de las hojas, curvando ligeramente las líneas a ambos lados del lomo.

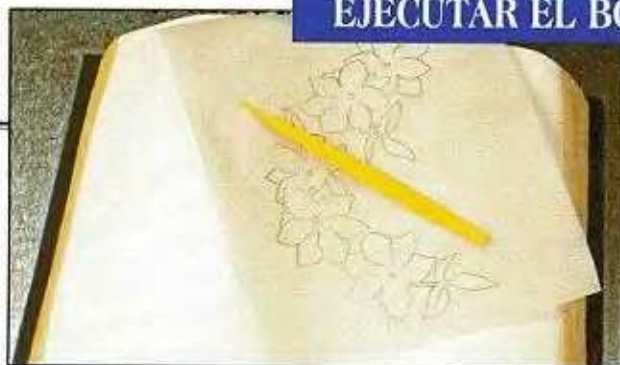


5 COLOREAR LOS BORDES: Con un pincel grande, pinte los bordes marcados con una mezcla de polvo de pétalos de color marrón claro y beige, más un poco de colorante en polvo de color oro.



6 HACER LAS TAPAS: Tiña un poco de pasta de azúcar en azul oscuro y extiéndala en una fina capa algo mayor que el pastel. Céntrala, sobre el soporte y, finalmente, coloque el pastel sobre las "tapas".

EJECUTAR EL BORDADO A PINCEL



1 MARCAR EL DIBUJO: Calcar el dibujo del bordado desde la plantilla para pasarlo a un rectángulo de papel vegetal de las dimensiones adecuadas. A continuación, con la ayuda de un punzón, transfiera con cuidado la silueta del bordado sobre el pastel.



2 EMPEZAR EL BORDADO: Empezar por la parte superior del pastel, dibuje las siluetas del bordado con la boquilla del número 2. Use un pincel fino y glasa real para rellenar los contornos así trazados, haciendo líneas finas imitando las puntadas de un bordado.



3 COMPLETAR EL BORDADO: Continúe trabajando de arriba hacia abajo para no estropear con la mano la parte del dibujo ya terminada, añadiendo hojas y flores de una en una y cambiando de color cada vez. Dibuje unos estambres con glasa real de color amarillo.



4 CALCAR LA INSCRIPCION: Calque una frase de su elección sobre una hoja de papel vegetal del mismo tamaño que la "página" derecha del pastel o escribala a mano alzada. Ponga la hoja en su lugar y marque la inscripción sobre la superficie del pastel.



5 RELLENAR LA INSCRIPCION: Rellene las letras de la inscripción con glasa real blanca y una boquilla del número 2. Deje secar la glasa y aplique una segunda capa de color rosa encima de la primera, corrigiendo de inmediato cualquier error que pueda cometer.



6 COMPLETAR EL PASTEL: Con una parte de la plantilla y el punzón, marque una flor en la esquina superior derecha del pastel. Dibuje el contorno de la misma con una boquilla del número 2 y rellénelo con la técnica del bordado a pincel. Pegue la cinta con glasa real.

EL LIBRO DE LOS BORDADOS

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas.

Seguramente le será más fácil

cortar el papel de cada
plantilla por separado.

Con ayuda de un punzón,
marque las formas de la
plantilla sobre la pasta de
azúcar o de mazapán
extendida con el rodillo.



AYUDA



BORDADO A PINCEL

Use glasa real recién preparada y de consistencia espesa. Añada una cucharadita de gelatina para glasa por cada cucharada de ésta. Eso reducirá el tiempo que tarda la glasa en secarse y le dará un poco más de tiempo para trabajar en el bordado de adorno. Dibuje con la boquilla la silueta de cada hoja o cada flor, de una en una, y luego use un pincel fino de piel de marta mojado con agua para hacer líneas de glasa desde la silueta dibujada hacia el centro del diseño. No trate

de hacer toda la silueta de una sola vez, ya que la glasa se habrá secado. Use el pincel para añadir un poco más de glasa si es preciso, pero siempre dejando la silueta exterior más definida. El centro del diseño debe ser más sutil y producir la impresión de que está hecho con unas finas puntadas de hilo. Tenga a mano, boquillas llenas con la glasa de todos los colores que intervienen en el bordado. Para evitar que las puntas de las boquillas se sequen, colóquelas en un soporte especial para boquillas o cúbralas con un paño húmedo.



LA MAGIA DEL JASPEADO

Las vistosas anémonas y la pasta de azúcar jaspeada dan a este pastel con forma de pétalo un aspecto muy original.



Este delicioso pastel, coronado por unas vistosas flores de anémona de color rojo, púrpura y azul, se prepara en una tartera con forma de pétalo de flor y se coloca sobre un soporte para pastel igualmente en forma de pétalo. El efecto que produce es espectacularmente atractivo gracias a su forma y a la pasta de azúcar jaspeada que cubre tanto el pastel como el soporte. Las instrucciones de cómo jaspear pasta de azúcar se dan en la página

18. Una línea de conchas de color azul celeste en torno a la base del pastel realza su atractiva forma.

Confeccionar las flores

Las anémonas se disponen, junto con otras flores más pequeñas (en este caso, rosas), en forma de bóveda y el adorno se realiza todavía más mediante el uso de lazos de cinta de floristería verde.

Otras flores pequeñas se usan tam-

Qué se necesita

INGREDIENTES

- un molde en forma de pétalo
- 1,5 kg de pasta de azúcar • glasa real
- un pastel de frutas de 20 cm de diámetro
- glasa de albaricoque • 1 kg de mazapán
- colorante alimentario para pasta de color azul, rosa, rojo, púrpura y negro • pastaflora
- polvo de pétalos • clara de huevo
- semillas de amapola
- azúcar en polvo



EQUIPO

- trozos de esponja • rodillos para pasta de azúcar
- boquilla para manga pastelera del número 1
- utensilio con punta de bola • papel vegetal
- alambre de floristería forrado de plástico
- soporte para pastel con forma de pétalo
- cinta de floristería de color verde
- cinta de raso de color verde claro
- cuchillo pequeño puntiagudo
- papel de aluminio • punzón

HABILIDADES

- jaspear pasta de azúcar.

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION 

GUIA PASO A PASO

1 Forrar el pastel de mazapán: Unte la superficie del pastel con glasa de albaricoque, cúbralo con una capa de mazapán y póngalo sobre su soporte.

2 Cubrir pastel y soporte: Moje la superficie del pastel con agua hervida y enfriada. Cubra el soporte y el pastel con pasta de azúcar jaspeada (pág.18). Moldéelos con las manos y deje que se seque.

3 Aplicar un rastro de caracol: Con una boquilla del número 1 y glasa real de color azul celeste, aplique una línea de conchas en torno a la base del pastel.

4 Colorear la pastaflora: Reserve una pequeña cantidad de pastaflora para teñirla de negro y divida el resto en cinco partes iguales. Deje una de ellas de color blanco y tiña las otras de rojo, púrpura, rosa y azul.

5 Confeccionar las anémonas: Siga el paso a paso de la página 20.

6 Elaborar las flores pequeñas: Haga varios capullos de cada color siguiendo las líneas de una media rosa para dar realce a las anémonas.

7 Elaborar las flores para la base del pastel: Monte unas flores pequeñas con diez pétalos de anémona y póngalas, en dos capas, en los lados del pastel.

8 Fijar las flores: Amase un poco de pasta de azúcar en forma de bola y aplástela por un lado para colocarla en el centro. Inserte los alambres de las flores en esta bola, procurando no romper los pétalos.

9 Arreglar las flores: Coloque las flores y los capullos ordenadamente, mezclando los colores.

10 Hacer los lazos de cinta: Hágalos con unas tiras de cinta de floristería verde y átelos con alambre.

11 Insertar la cinta: Inserte el alambre en la bola y luego llene los huecos entre las flores con lazos de cinta que produzcan la impresión de follaje.

12 Añadir las flores laterales: Con glasa real, fije las flores a los lados del pastel, centrados en cada ángulo.

13 Dejar secar las flores: Use trocitos de esponja para sujetar las flores hasta que la glasa esté seca.

14 Añadir la cinta: Con glasa real, fije una cinta de raso crema en torno al borde del soporte del pastel.

bién para decorar los ángulos de la base del pastel.

Las anémonas se confeccionan con pastaflora teñida de color púrpura, rojo, blanco, rosa oscuro y azul. La parte central está hecha con bolas de pastaflora de color negro y luego se pinta con polvo de pétalos del color apropiado.

La glasa real negra que hay en el centro de cada flor se espolvorea con semillas de amapola para dar a las flores una apariencia más realista.

Arreglar las anémonas

Una bola de pasta de azúcar, aplastada por un lado para que se adhiriera mejor al pastel, se usa para soportar el adorno principal y para darle la altura adecuada.

Los tallos de las flores se insertan en la pasta de azúcar. Procure disponerlos de modo parecido a como lo haría con flores de verdad, mezclando colores e intercalando flores cerradas y abiertas.

Los huecos se llenan con lazos de cinta de color verde sujetos con cabos de alambre que se insertan en la pasta de azúcar para mantenerlos fijos en su lugar.

Jaspear la pasta de azúcar

Si quiere cubrir su pastel de un color distinto al realizado en estas líneas, en la página 19 le mostramos los efectos que se pueden conseguir con varios colores empleados.

JASPEAR LA PASTA DE AZÚCAR Y APLICARLA



1 EMPEZAR: Tiña dos bolas de pasta de azúcar, una de azul claro y otra de azul oscuro. Luego, ponga unas tiras de colorante alimentario azul sobre un trozo de pasta de azúcar de color blanco.



2 MEZCLAR LAS PASTA: Enrolle las dos bolas de pasta azul en forma de salchichas largas y delgadas y colóquelas sobre el trozo de pasta de azúcar blanca, tal como se muestra en la foto.



3 PREPARAR LA MASA: Forme una sola masa con las tres salchichas de pasta, tal como se ve en la foto. Asegúrese de que hay suficiente azúcar en polvo sobre la superficie de trabajo antes de empezar.



4 TRABAJAR LA PASTA: Trabaje la masa muy suavemente para que los colores se mezclen bastante bien; no trabaje demasiado esta masa o echará a perder el efecto del jaspeado de la pasta.



5 EXTENDER LA PASTA: Extienda la pasta sobre una superficie no adherente. En este caso, se ha usado como rodillo un simple cilindro de plástico.



6 PROCEDER A LA COBERTURA: Evite que la pasta se estire demasiado reuniéndola como se indica, luego levántela y colóquela sobre el pastel.

IDEAS PARA COLOREAR LA PASTA



1 JASPEADO EN VERDE: En este caso, una pasta de azúcar precoloreada de color verde claro ha sido mezclada con pasta de azúcar teñida con un colorante de color verde menta.



2 JASPEADO EN AMARILLO: Este efecto se ha conseguido usando colorante de un color amarillo yema para oscurecer, de esta manera, la pasta de azúcar precoloreada de amarillo.



3 JASPEADO EN VIOLETA: Para crear las vetas oscuras, añade colorante alimentario directamente sobre la pasta con un mondadientes.



4 JASPEADO EN ROSA: Aquí se ha mezclado pasta blanca y pasta precoloreada en rosa con pasta teñida con un colorante morado.

Mezclando pastas de azúcar, que están industrialmente precoloreadas y pastas que están tratadas con colorantes alimentarios, se pueden conseguir unas superficies para pastel bellamente jaspeadas.

Cuando use pasta precoloreada,

añádale un poco de colorante si quiere oscurecerla o de pasta blanca si quiere aclararla mucho más. Para cubrir todo un pastel, necesitará cantidades de pasta mucho mayores que las que se muestran aquí. Si no quiere jaspear todo el pastel,

puede hacer el jaspeado solamente en el soporte o colocar una placa jaspeada sobre el pastel y dejar los lados sin jaspear.

No jaspee un pastel con colores que sean muy oscuros si piensa adornarlo con un motivo delicado.

CONFECCIONAR LAS ANEMONAS



1 CORTAR LOS PETALOS: Extienda la pastaflora. Corte los pétalos, dibuje las vetas con un cuchillo, abarquille los bordes con un objeto en punta de bola; únalos y pellízqueles las puntas.



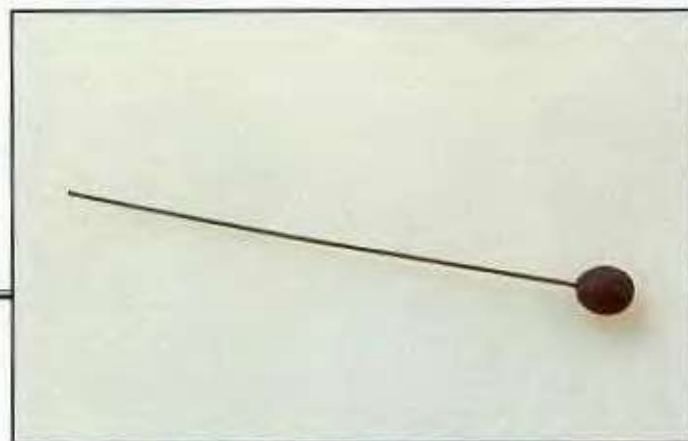
2 MONTAR LAS FLORES: Ponga los diez pétalos de anémona sobre un trozo de papel de aluminio para moldearlos y sujetarlos y luego una los cinco pétalos grandes solapándolos por la base.



3 HACER LA SEGUNDA CAPA: Moldee del mismo modo los pétalos pequeños. Coloque el anillo de pétalos pequeños, así formado, sobre el de pétalos grandes y fíjelos con clara de huevo.



4 PINTAR LA FLOR: Una vez haya completado la segunda capa, es conveniente que deje secar los pétalos y, una vez estén secos, ya puede pintarlos con polvo de pétalos de color rojo.



5 MODELAR LA PARTE CENTRAL: Tiña de color negro un poco de pasta de azúcar y enróllela en forma de bola. Doble un cabo de alambre forrado de plástico e insértelo en la bola. Pinte la pasta de azúcar con polvo de pétalos del color adecuado.



6 COMPLETAR LAS FLORES: Inserte el alambre en el centro de la flor. Clávelo hasta que la bola descanse sobre los pétalos. Aplique un poco de glasa de color negro alrededor de la flor. Espolvoree ligeramente la glasa con unas cuantas semillas de amapola.

VOLANTES DE FANTASIA

Este pastel hexagonal proporciona una magnífica oportunidad para decorar sus lados con una riqueza tal de volantes, que poca decoración más se necesita.



Los volantes de adorno en un pastel atraen la mirada de una forma inmediata. Un volante doble añade más énfasis al adorno y un volante doble invertido constituye un efecto decorativo insólito y realmente espectacular. Esta técnica debe emplearse con mucho cuidado para que los volantes no resulten abrumadores. El equilibrio se ha mantenido perfectamente en este pastel de forma hexagonal, en el que un doble volante y un volante doble invertido proporcionan un atractivo marco para unas sencillas flores aplicadas con la manga en cada lado.

Crear volantes invertidos

Un volante doble invertido, con los bordes rizados hacia arriba en vez de colgar hacia abajo, se realiza de la misma forma que un volante normal, pero tiene que colocarse con el pastel puesto cabeza abajo. Es preferible trabajar con una plataforma giratoria abatible para tener una buena vista de los lados del pastel. Póngalo encima del soporte antes de empezar a trabajar, ya que no podrá asirlo por los lados una vez que los volantes estén en su sitio. Antes de invertir el pastel, proteja la parte superior de

Qué se necesita

INGREDIENTES


- colorante alimentario de color crema y albaricoque
- pastel de frutas hexagonal de 23 cm
- 750 g pasta de azúcar
- glasa de albaricoque
- 1 kg de mazapán
- alcohol rebajado
- glasa real.


EQUIPO


- soporte redondo para pastel de 30 cm
- cortapastas en forma de rueda dentada
- boquillas para manga pastelera de los números 1 y 2
- 1 m de cinta de raso de color crema
- papel vegetal • mondadientes
- papel absorbente de cocina
- plataforma giratoria
- alfileres
- punzón

HABILIDADES

- hacer bordados de adorno con manga pastelera y pincel

DIFICULTAD 

TIEMPO 

OCASION 

GUIA PASO A PASO

1 Preparar el pastel: Untelo con glaseado de mermelada de albaricoque hervida y cúbralo de mazapán. Déjelo secar durante toda una noche.

2 Cubrir el pastel: Untelo con alcohol rebajado y cúbralo con pasta de azúcar crema. Déjelo reposar.

3 Colocar el pastel en el soporte: Cubra el soporte con pasta de azúcar crema y pegue encima el pastel. Disimule la juntura dibujando, con una boquilla del 2, una línea de conchas en torno a la base.

4 Invertir el pastel: Cubra la plataforma con papel absorbente e invierta el pastel y el soporte sobre ella.

5 Marcar la ubicación del volante: Corte la plantilla con una hoja de papel vegetal. Sujétela con alfileres en un lado. Marque el contorno con un punzón.

6 Crear los volantes de color albaricoque: Tiña pasta de azúcar de color albaricoque. Haga un volante con el cortapastas dentado, rizando con un mondadientes los bordes. Corte la rueda por un lado y enderézela.

7 Pegar los volantes: Con boquilla del 1 aplique una línea de glasa real sobre la línea marcada con el punzón y pegue el volante encima. Repita 6 veces.

8 Crear los volantes de color crema: Tiña pasta de azúcar en color crema, extiéndala, córtela y rícela.

9 Pegar los volantes: Con una boquilla del 1, aplique glasa real en el interior de un volante albaricoque y pegue en ella el primer volante crema. Prosiga hasta que los haya pegado todos y deje que se sequen.

10 Invertir el pastel: Póngalo en posición normal.

11 Completar los volantes: Cree y pegue un volante doble en el borde marcado con el punzón.

12 Marcar los adornos del centro: Marque con el punzón la posición del adorno en cada lado.

13 Decorar los bordes del volante: Con boquilla del 1 y glasa en crema, inserte lunares en los volantes.

14 Añadir los adornos del centro: Con glasa real de color albaricoque y una boquilla del 1, dibuje el adorno del centro. Añada hojas de color crema y dibuje unas florecillas del mismo color en el centro.

15 Completar el pastel: Decórelo con ramitos de rosas en crema y albaricoque y rodéelo con una cinta.

posibles marcas poniendo papel absorbente de cocina en la parte superior de la plataforma giratoria.

Siga una pauta circular y pegue los volantes con glasa real sobre una línea marcada con el punzón cerca del borde superior. Ya que el pastel se ha invertido, dicho borde será la base. Asegúrese de que todos los volantes están secos y bien sujetos antes de poner el pastel en posición normal.

Completar la decoración

Los dos volantes que forman la otra mitad de la estructura rizada se aplican a los seis lados del pastel. Una vez completados los volantes, use la plantilla y un punzón para marcar el dibujo que va a ir entre ellos. Utilice el mismo diseño en cada uno de los lados, empleando glasa real de colores complementarios respecto a los de la

pasta de azúcar con que haya hecho los volantes. Si los lados del pastel están muy decorados, el adorno de la parte superior debe ser muy discreto. Añada simplemente una inscripción del mismo color que el volante más oscuro y un ramillete de flores de colores a tono. Un pastel sencillo y hermoso como éste es ideal para una celebración formal como un cumpleaños o un aniversario.

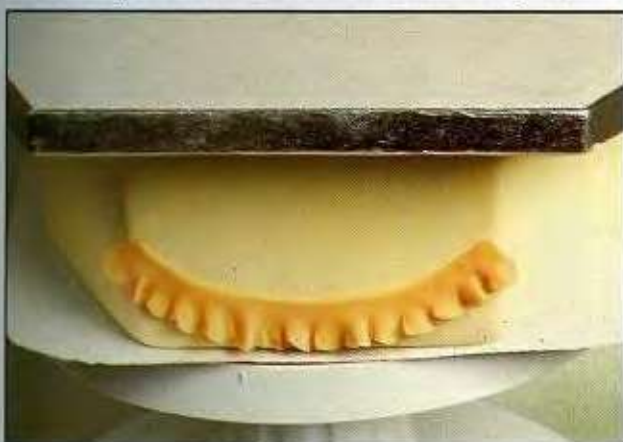
CONFECCIONAR LOS VOLANTES



1 MARCAR LA POSICIÓN DE LOS VOLANTES: Coloque la plantilla que se suministra bien centrada sobre uno de los lados del pastel, sujetándola con unos alfileres para que no se mueva. Marque el contorno de la misma con el punzón.



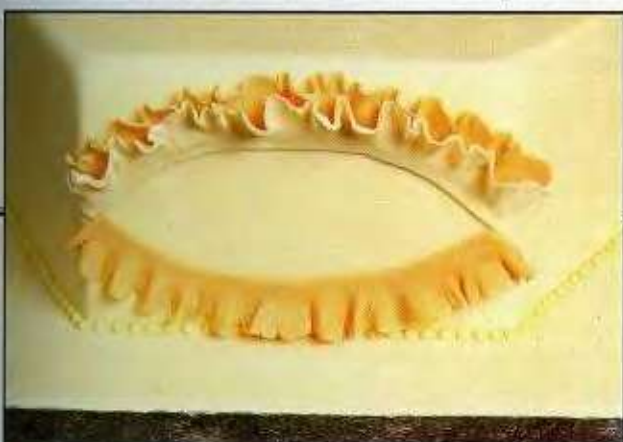
2 RECORTAR EL PRIMER VOLANTE: Tiña pasta de azúcar de color albaricoque oscuro y extiéndala con el rodillo. Corte un volante con el cortapastas en forma de rueda dentada. Corte la rueda, enderécela y recorte el borde recto de la misma.



3 COLOCAR LOS VOLANTES DE COLOR ALBARICOQUE: Rice el borde dentado del volante con un mondadientes y córtelo por un lado. Invierta el pastel con la plataforma giratoria. Pegue el volante sobre la línea marcada con el punzón.



4 AÑADIR LOS VOLANTES DE COLOR CREMA: Haga un volante como el anterior, pero con pasta de azúcar de color crema. Con el pastel todavía invertido, pegue el volante en el borde interior del primero aplicando glasa real con la boquilla.



5 AÑADIR EL SEGUNDO VOLANTE DE COLOR ALBARICOQUE: Haga otro volante de color albaricoque. Con cuidado, dé de nuevo la vuelta al pastel y dibuje una línea de glasa real sobre la línea inferior marcada con el punzón. Pegue el volante.

6 AÑADIR EL SEGUNDO VOLANTE DE COLOR CREMA: Haga un volante de color crema como los anteriores. Péguelo al de color albaricoque, procurando hacer un acabado perfecto en la juntura entre ambos bordes.

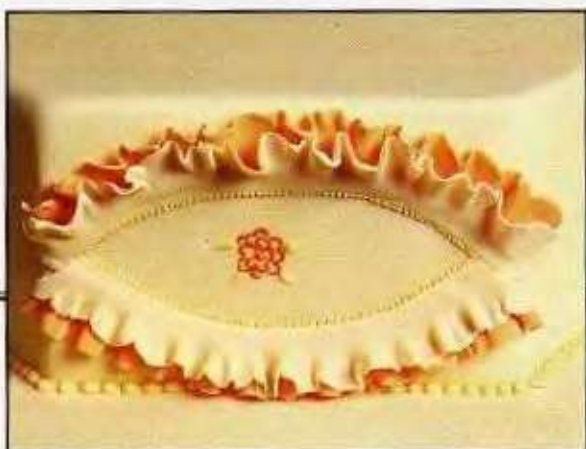
DIBUJAR EL ADORNO DEL CENTRO



1 MARCAR EL ADORNO LATERAL: Sujetar cuidadosamente la plantilla con unos alfileres en la parte del centro, entre los volantes. Marcar con el punzón la flor central. Tenga cuidado al retirar la plantilla para poder usarla en los otros lados.



2 RIBETEAR EL VOLANTE: Con glasa real de color crema y una boquilla del número 1, dibuje una línea de lunares uniformemente espaciados en torno al borde interior de los volantes, tanto superiores como inferiores, para que tengan un acabado perfecto.



3 HACER EL DIBUJO CON LA BOQUILLA: Con una boquilla del número 1 y glasa real de color albaricoque oscuro, dibuje la flor del centro. Luego dibuje las flores con una boquilla del número 1 y glasa real de color crema.



4 COMPLETAR EL ADORNO: Con una boquilla del número 1 y glasa real de color crema, dibuje una serie de lunares para crear las florecillas que rodean la flor de color albaricoque del centro.

AYUDA

Los volantes invertidos son muy espectaculares y se necesita un poco más de cuidado al hacerlos ya que hoy que trabajar con el pastel cabeza abajo y dejarlo en esta posición hasta que la pasta de azúcar esté completamente seca. Lo ideal es trabajar sobre una plataforma giratoria abatible. Empiece asegurando el pastel firmemente a su soporte de modo que no haya el menor riesgo de que se suelte. Que el soporte esté ya de entrada en su sitio facilita el manejo del pastel, especialmente una vez que los volantes han sido

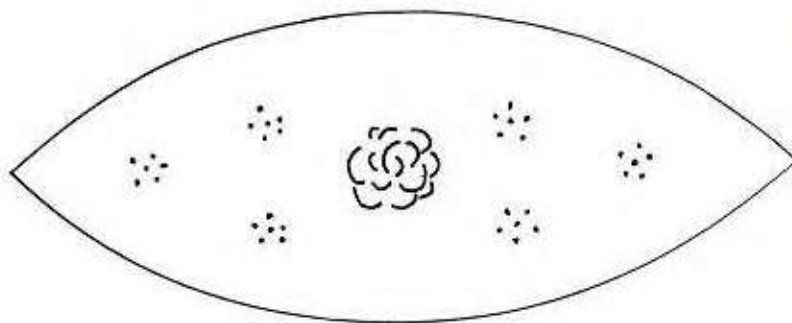
pegados y no se puede coger el pastel por los lados. Ponga un par de hojas de papel absorbente de cocina sobre la plataforma giratoria para evitar que la superficie del pastel resulte dañada. Invierta sobre la plataforma el pastel y el soporte con cuidado. Confeccione los doce volantes invertidos y deje que se sequen antes de volver a colocar el pastel en posición normal para hacer los doce volantes restantes. Una plataforma giratoria normal no es, de hecho, lo más adecuado para hacer volantes invertidos, ya que el

pastel tiene que estar inclinado para que los lados se vean bien. Pegue firmemente el pastel a su soporte como antes. Coloque un segundo soporte sobre la superficie de trabajo y encima de un paño húmedo para evitar que resbale y apúntelelo bien. Un par de cuñas de plástico son ideales, pero puede usar otra cosa. Cubra el soporte apuntalado con papel absorbente y con cuidado invierta el pastel y el soporte sobre ellas. Trabaje con los volantes como antes y deje que se sequen completamente antes de volver a dar la vuelta al pastel.

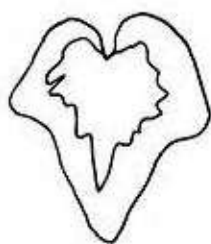
VOLANTES DE FANTASIA

COMO USAR LAS PLANTILLAS

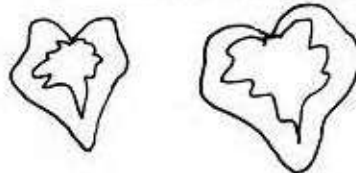
Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Plantilla del bordado



Plantilla de las hojas de hiedra



Si no tiene una tartera hexagonal, haga un pastel redondo y use la plantilla que se suministra.

CELEBRAR LA PRIMAVERA

El adorno de frunces y flores de color amarillo hace que este fresco y hermoso pastel sea ideal para celebrar la Pascua o, simplemente, la llegada de la primavera.



El amarillo es un color típico de la Pascua, relacionado como está con las flores que son típicamente primaverales, tales como los narcisos o los crocos, con los plumosos polluelos y, como no, con los primeros rayos del sol primaveral. Por consiguiente, este pastel primorosamente decorado con tonos limón, amarillo y naranja, es sencillamente ideal para celebrar una fiesta de Pascua o simplemente para dar la bienvenida a la primavera.

Ejercitar sus habilidades

El primer paso es cubrir el pastel y el soporte conjuntamente con pasta de azúcar de color amarillo. La parte lateral se cubre luego con una capa de pasta de azúcar blanca festoneada en el borde superior y curvada en forma de cortina en el centro de la parte frontal. Esta capa se decora con un adorno de frunces de color amarillo, el mismo color con que se resigue el festón superior. Un rastro de caracol

Qué se necesita

INGREDIENTES

- un pastel de frutas redondo de 18 cm de diámetro
- glasa de albaricoque • 750 g de mazapán
- 600 g de pasta de azúcar de color amarillo
- 100 g de pasta de azúcar de color blanco
- colorante alimentario de color limón, amarillo, naranja, púrpura y verde
- selección de polvo de pétalos
- glasa real • pastaflora

EQUIPO

- papel vegetal • punzón
- cortapastas en forma de festón de borde recto
- soporte circular para pastel de 25 cm de diámetro
- boquillas para manga pastelera de los números 0, 1 y 2
- 1 m de cinta de raso ancha de color blanco.
- escalpelo • cortapastas para volantes
- espuma • pincel fino • mondadientes
- rodillo para hacer frunces • pinzas
- utensilio con punta de bola

HABILIDADES

- hacer adornos de frunces y de bordados a pincel
- confeccionar flores de azúcar.

DIFICULTAD * * *

TIEMPO [] [] []

OCASION []

GUIA PASO A PASO

1 Forrar el pastel de mazapán: Unte el pastel con glasa de albaricoque y cúbralo con mazapán.

2 Cubrir pastel y soporte: Ponga el pastel sobre el soporte y cúbralos con pasta de azúcar amarillo.

3 Marcar la forma central: Corte el adorno en papel vegetal y márquelo sobre el pastel con un punzón.

4 Moldear la pasta de azúcar: Extiéndala para hacer frunces y dé la forma adecuada a las dos secciones de los extremos. Con un cortapastas festonado ondule los bordes superiores y con una plantilla calcule la anchura correcta de las secciones.

5 Marcar los puntos del fruncido: Fije las secciones de pasta de azúcar sobre los laterales del pastel y marque los puntos de frunce con las pinzas.

6 Empezar y terminar el fruncido: Con boquilla del 0 y glasa real amarilla, dibuje los rombos y haga unas "puntadas" donde se unen. Haga una línea de puntos amarillos para enfatizar el borde ondulado superior.

7 Hacer el rastro de caracol: Haga un rastro de caracol con boquilla del 2 y glasa real amarilla.

8 Colocar el volante: Corte un volante de pasta de azúcar blanca y fíjelo al borde inferior de las frunces. Usando una boquilla del número 2 y glasa real blanca, dibuje una línea de conchas sobre la juntura.

9 Empezar el bordado a pincel: Con la plantilla, marque la flor y pinte los tallos y las hojas con colorante verde mezclado con alcohol rebajado.

10 Terminar el bordado: Dibuje el contorno de flores y cálices con glasa real blanca y boquilla del 2. Moje un pincel en colorante verde y extienda la glasa hacia el centro de cada flor.

11 Hacer las flores amarillas: Haga dos flores grandes para la parte superior del pastel y otras dos en miniatura para la parte frontal.

12 Completar el adorno: Pegue las flores grandes en la superficie del pastel y las flores pequeñas en la parte de arriba. Pinte en el volante unas hojas verdes.

13 Adornar el soporte: Decore el borde del soporte rodeándolo con una cinta ancha de raso blanco.

de color amarillo limón cubre el punto de unión entre pastel y soporte y un delicado volante blanco adorna el borde inferior del adorno de frunces. La superficie del pastel la ocupa una flor de fantasía bordada a pincel en colores verde y púrpura y acompañada de dos grandes flores amarillas hechas con pastaflora. Dos flores más pequeñas, enmarcadas por unas hojas pintadas, asoman por el marco creado con los bordes elevados del adorno en forma de cortinaje.

Si lo prefiere, puede cambiar el tipo de flores que decoran el pastel, pero conserve el color amarillo y blanco de las flores; las de otro color no serían tan apropiadas.

Hacer el adorno de frunces

Al aplicar la pasta de azúcar a la parte lateral del pastel, hágalo por partes. No trate de aplicarla de golpe. Extienda bien la pasta, córtela y pegue una o dos secciones al pastel.

Usando unas pinzas, marque los puntos del fruncido rápidamente, antes de que la pasta se endurezca.

Al dibujar los rombos del adorno, empiece por arriba y siga avanzando en diagonal hacia la marca inferior más cercana. Haga una breve pausa antes de continuar. No es preciso interrumpir las líneas de glasa, pero tiene que unirlos en los puntos marcados para dibujar los rombos. No trate de hacer toda una línea diagonal con un solo movimiento.

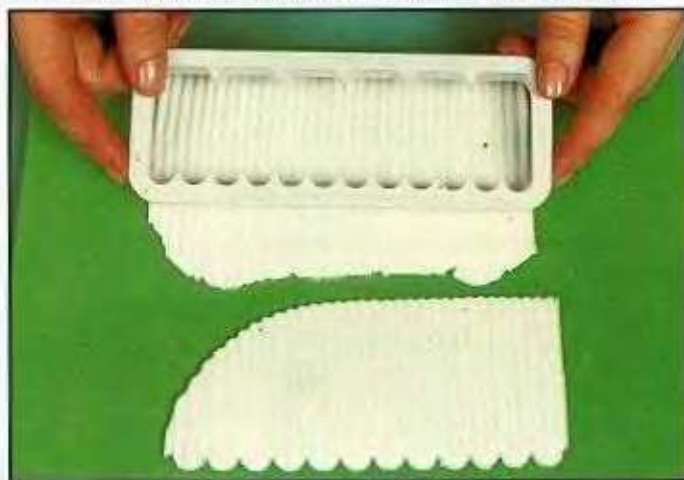
HACER EL ADORNO DE FRUNCES



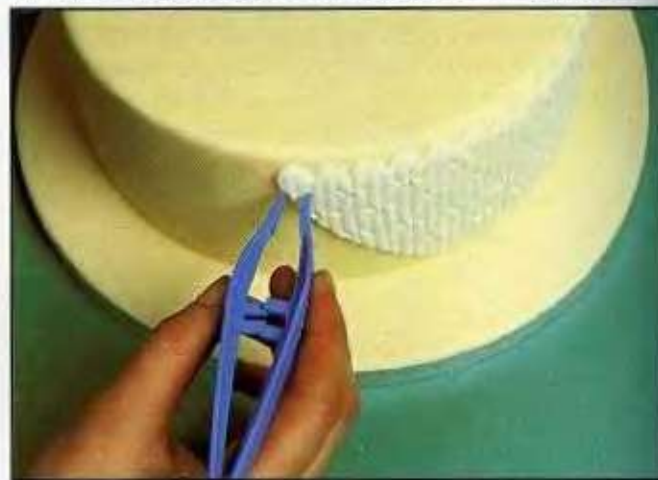
1 MARCAR LA FORMA DE LA PARTE CENTRAL: Haga la plantilla con papel vegetal. Rodee con ella el pastel, alineándola con el borde del mismo y marque la forma central con el punzón.



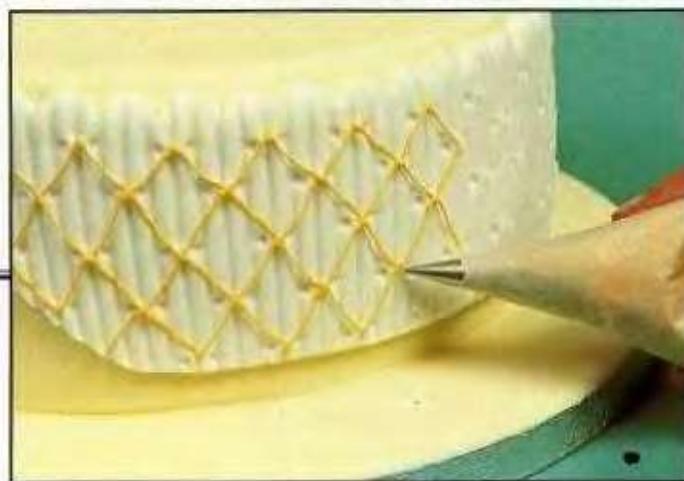
2 EXTENDER LA PASTA DE AZÚCAR: Extienda un poco de pasta de azúcar blanca con el rodillo. Use un rodillo acanalado para marcar las nervaduras que servirán de base al adorno de frunces.



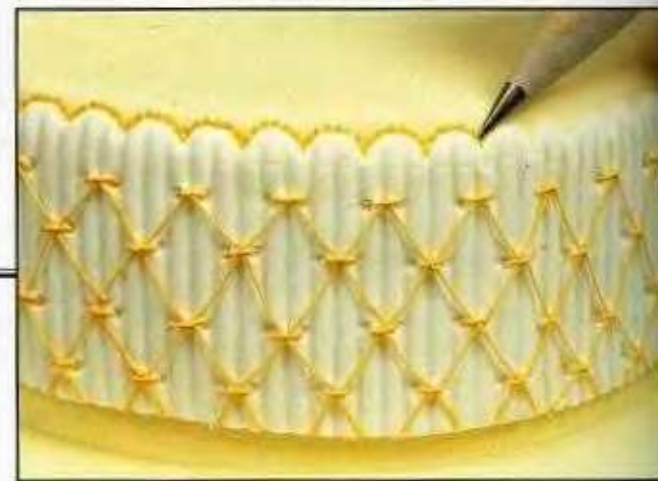
3 MODELAR LA PASTA DE AZÚCAR: Use la plantilla para dar forma a los extremos de dos secciones de pasta de azúcar. Use un cortapastas en forma de festón para recortar los bordes superiores.



4 MARCAR EL FRUNCIDO: Humedezca el dorso de una de las secciones de pasta y fíjela al pastel. Marque los puntos del fruncido con las pinzas. Hágalo rápido, antes de que la pasta se endurezca.



5 DIBUJAR LOS ROMBOS: Fije la segunda sección y marque los fruncidos. Cubra el resto del pastel con secciones rectas. Con una boquilla del 0 y glasa real de color amarillo fuerte, dibuje los rombos.

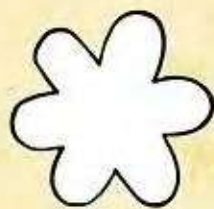
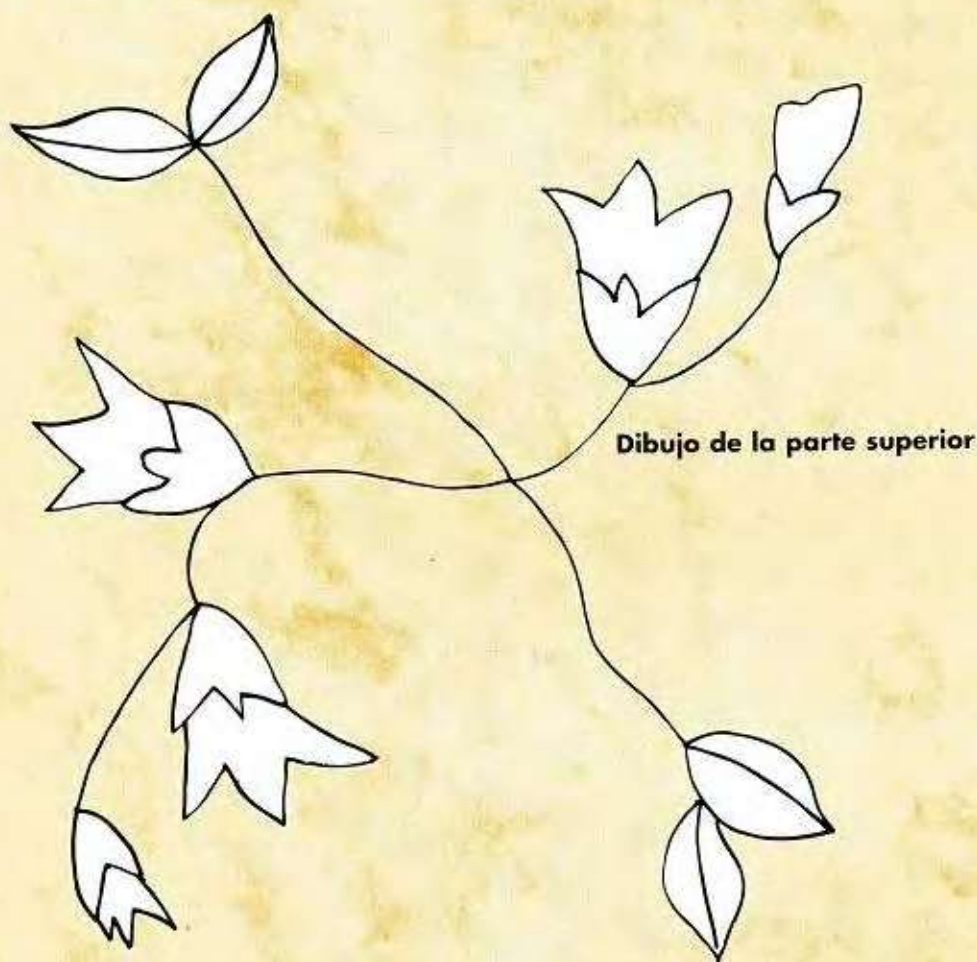


6 COMPLETAR EL ADORNO: Con la misma boquilla y color, dibuje unas líneas horizontales a modo de "puntadas" donde se unen los rombos. Aplique unos puntos de glasa en el borde ondulado.

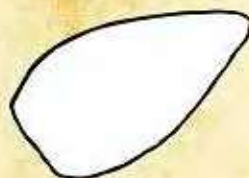
CELEBRAR LA PRIMAVERA

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Flor pequeña



Pétalo de la flor grande (cortar siete)

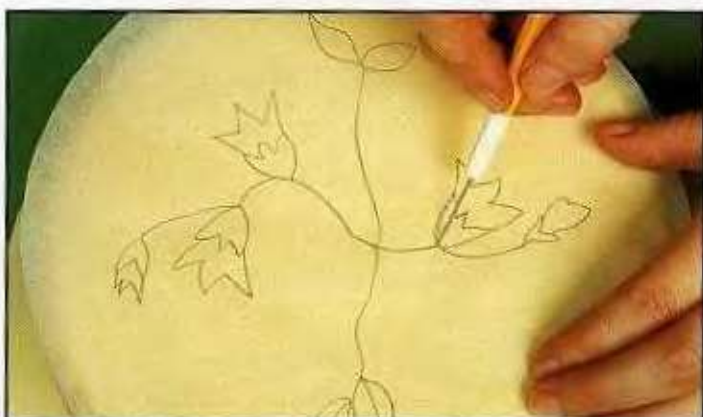
CONFECCIONAR LAS ANEMONAS



1 HACER UN RASTRO DE CARACOL: Con una boquilla del 2 y glasa real amarilla, haga un rastro de caracol en torno a la base del pastel. (Esta línea quedará parcialmente tapada por el volante, por lo que no se preocupe si no queda perfecta).



2 AÑADIR EL VOLANTE: Corte un volante de pasta de azúcar blanca de 1 cm de ancho y frunza el borde. Fíjelo al borde inferior de la pasta fruncida. Con una boquilla del 2 y glasa real blanca dibuje un borde de conchas en la parte superior.



3 TRANSFERIR EL MOTIVO FLORAL: Copie sobre papel vegetal la plantilla de las flores púrpuras y las hojas. Ponga el papel bien centrado sobre el pastel y marque el dibujo sobre la pasta de azúcar con el punzón.



4 PINTAR LAS FLORES: Pinte los tallos y las hojas de las flores marcadas con colorante alimentario de color verde mezclado con alcohol. Use un pincel fino para dibujar los tallos y las hojas de bordes dentados.



5 TERMINAR EL BORDADO: Con glasa real blanca y una boquilla del número 2, dibuje el contorno de flores y cálices. Extienda la glasa hacia el centro de cada uno de ellos con un pincel mojado con colorante verde o púrpura. Haga dos flores de color amarillo y péguelas al pastel.



6 TERMINAR LOS ADORNOS LATERALES: Rodee la base del soporte con una cinta ancha de raso de color blanco. Use la plantilla que se suministra para cortar dos flores pequeñas de pastaflora. Pinte hojas en la parte lateral del pastel. Pegue las flores con unas gotitas de glasa real.

NIÑA CON SOMBRILLA

Una encantadora niña con una sombrilla de color rosa llena de flores adorna esta magnífica tarta de cumpleaños.



Esta encantadora tarta presenta a una niña con una sombrilla llena de flores y ribeteada con un volante. Es un delicioso pastel de cumpleaños para una niña, para su madre e incluso para la abuela.

El pastel es una tarta de frutas de forma oval y la decoración se centra, sobre todo, en la niña con la sombrilla; el resto casi no se adorna.

La sombrilla es un motivo decorativo sencillo pero muy eficaz. Está hecha con pasta de azúcar y moldeada sobre un soporte igualmente de pasta de azúcar en el cual se insertan una

serie de flores de azúcar montadas con alambre.

La sombrilla se adorna, a su vez, con unos dibujos hechos con la manga pastelera y se ribetea con un volante de pasta de azúcar de color blanco.

Decorar la superficie

El cuerpo de la niña está hecho con glasa real de tres colores y los detalles decorativos están pintados con colorante alimentario mezclado con alcohol rebajado.

Se puede hacer un pequeño cambio

Qué se necesita

INGREDIENTES

- alcohol rebajado
- glasa de albaricoque
- glasa de albaricoque
- pastaflora • glasa real
- 1,75 kg de pasta de azúcar
- una tarta de frutas de forma oval de 30 x 25 cm
- polvo de pétalos de color amarillo, verde y marrón
- colorante alimentario de color rosa, marrón y verde

EQUIPO

- soporte para pastel de forma oval de 35 x 30 cm
- boquilla para manga pastelera de los números 1 y 2
- cortapastas en forma de hoja y de flor de rosa
- 1 m de cinta de raso estrecha de color rosa
- 1 m de cinta de raso ancha de color blanco
- papel vegetal • mondadientes
- cortapastas para hacer volantes
- pincel de punta fina • punzón
- estambres amarillos
- pinzas • tijeras

HABILIDADES

- esculpir y decorar motivos en bajorrelieve
- hacer flores de pastaflora.

DIFICULTAD 

TIEMPO 

OCASION 

GUIA PASO A PASO

- 1 Cubrir el pastel:** Untelo con glasa de albaricoque y fórralo con mazapán. Una vez seco, úntelo con alcohol y cúbralo con pasta de azúcar blanca.
- 2 Cubrir el soporte:** Cubra el soporte del pastel con pasta de azúcar de color blanco.
- 3 Esculpir el bajorrelieve:** Calque la plantilla de la niña y rellénela con glasa real. Use glasa color carne para la cara, brazos y piernas, rosa para el vestido y verde para el delantal. Déjelo secar durante una noche.
- 4 Hacer la sombrilla:** Usando la plantilla, recorte la sombrilla sobre un pedazo de pasta de azúcar rosa.
- 5 Fijar la sombrilla:** Fije la sombrilla con glasa real en la parte superior del pastel.
- 6 Hacer el mango y la punta:** Con una tira larga de pasta de azúcar blanca haga el mango y la punta de la sombrilla. Fije ambos al pastel con glasa real.
- 7 Hacer las flores:** Confeccione unas cuantas flores de color rosa, blanco y azul y unas cuantas hojas verdes con pastaflora.
- 8 Fijar las flores:** Introduzca las flores en la pasta de azúcar que sirve de soporte a la sombrilla.
- 9 Hacer el volante:** Recorte un volante de pasta de azúcar blanca para ribetear el borde de la sombrilla. Abarquille el borde del volante. Humedezca el dorso del volante para fijarlo a la sombrilla.
- 10 Decorar la sombrilla:** Divida la sombrilla en tres secciones con unas líneas y marque las costuras en cada lado. Aplique puntitos de glasa en cada sección y un rastro de caracol en el borde del volante.
- 11 Decorar la parte lateral:** Dibuje un rastro de caracol en la base. Una vez seca la glasa, rodee el pastel, justo encima del rastro, con una cinta de raso rosa. Adorne el soporte con una cinta de raso blanca.
- 12 Terminar la figura resaltada:** Pinte el cabello y la cara, los dibujos del vestido y los zapatos.
- 13 Fijar la figura resaltada:** Se pega con glasa real.
- 14 Decorar la parte superior:** Se hace con glasa real rosa oscuro dibujando volutas y puntos.
- 15 Añadir el lazo:** Haga un lazo con pastaflora rosa. Péguelo con glasa real al mango de la sombrilla.

en los colores para que el pelo de la niña sea como el de la verdadera destinataria de la tarta.

El mango de la sombrilla y el lazo que lo adorna se han moldeado solamente con pastaflora.

Un delicado motivo geométrico -volutas y flores hechas con puntos de glasa real- completa el adorno de este tentador pastel con el que cualquier niña estaría muy contenta.

Decorar la parte lateral

La parte lateral del pastel se decora de un modo muy simple: con un rastro de caracol blanco en la juntura entre la tarta y su soporte y con una cinta de raso de color rosa justo encima de la línea de conchas de glasa. Esto es todo lo que hace falta, ya que la superficie del pastel está suficientemente decorada.

Cambiar los colores

Rosa y blanco es tal vez la combinación de colores más popular para un pastel tan inequívocamente femenino como es éste, pero no es la única combinación posible.

Otras combinaciones, como amarillo claro y blanco; verde y amarillo o azul celeste y blanco, también son bastante apropiadas.

HACER LA SOMBRILLA



1 MODELAR LA SOMBRILLA: Recorte la sombrilla con pasta de azúcar rosa. Moldee un soporte con pasta de azúcar y coloque encima la sombrilla. Pegue ésta sobre el pastel con glasa real.



2 AÑADIR EL MANGO: Enrolle una tira delgada de pasta de azúcar de color blanco. Doble un extremo de la misma en forma de gancho. Corte un trocito del otro extremo y déle forma puntiaguda.



3 EMPEZAR LA DECORACION FLORAL: Pegue el mango y la punta a la sombrilla con glasa real blanca. Empiece el motivo decorativo insertando primero las flores de color rosa en el centro.



4 COMPLETAR LA DECORACION FLORAL: Prosiga el adorno añadiendo flores blancas y hojas verdes. Llene los huecos con flores de color azul. Utilice pastaflora para la decoración floral.



5 AÑADIR EL VOLANTE: Recorte un volante en una capa fina de pasta de azúcar y rice sus bordes con un mondadientes, humedézcalo y péguelo al borde de la sombrilla. Recorte todo el sobrante.



6 DECORAR LA SOMBRILLA: Marque unas líneas que dividan la sombrilla en tres secciones. Aplique un rastro de caracol y unos puntitos de adorno con glasa blanca y una boquilla del 1.

MONTAR LOS ADORNOS



1 EL RASTRO DE CARACOL Y LA CINTA: Con glasa real blanca y una boquilla del número 2, dibuje un rastro de caracol en torno a la base del pastel. Ate una cinta de raso estrecha de color rosa en torno al pastel, justo encima de la línea de conchas.



2 ESCULPIR EL BAJORRELIEVE: Use la plantilla para la figura de la niña y rellénela con glasa real de color carne (cara, manos y piernas), rosa (vestido) y verde (delantal). Pinte los rasgos faciales, el cabello, los zapatos y el vestido. Péguela al pastel.



3 TERMINAR LOS ADORNOS DE LA PARTE SUPERIOR: Con glasa real de color rosa y una boquilla del 0, dibuje una línea de volutas y flores hechas a base de puntitos encima del pastel.



4 TERMINAR LA SOMBRILLA: Con una capa fina de pastaflora rosa y el cortapastas adecuado, confeccione un lazo para el mango de la sombrilla. Péguelo a éste con unas gotitas de glasa real blanca.

AYUDA

COMO HACER LAS FLORES

Las hermosas flores que asoman por debajo del parasol son fáciles de hacer con unos cortapastas que sean en forma de flor.

Aquí hemos usado rosas y flores de color blanco y azul, pero puede usted hacer las flores a su antojo, en función del tipo de cortapastas de que disponga. Confeccione también unas cuantas hojas para llenar los huecos entre las flores y resaltar el color de las mismas.

Monte las flores en pequeños cabos de alambre para poder clavarlas en la pasta de azúcar que hace de soporte a la sombrilla. Vaya colocando las flores en su lugar con



la ayuda de unas pinzas.

Rosas: confecciónelas con pastaflora de color rosa y el cortapastas adecuado. Añada unos cálizos hechos con pastaflora verde.

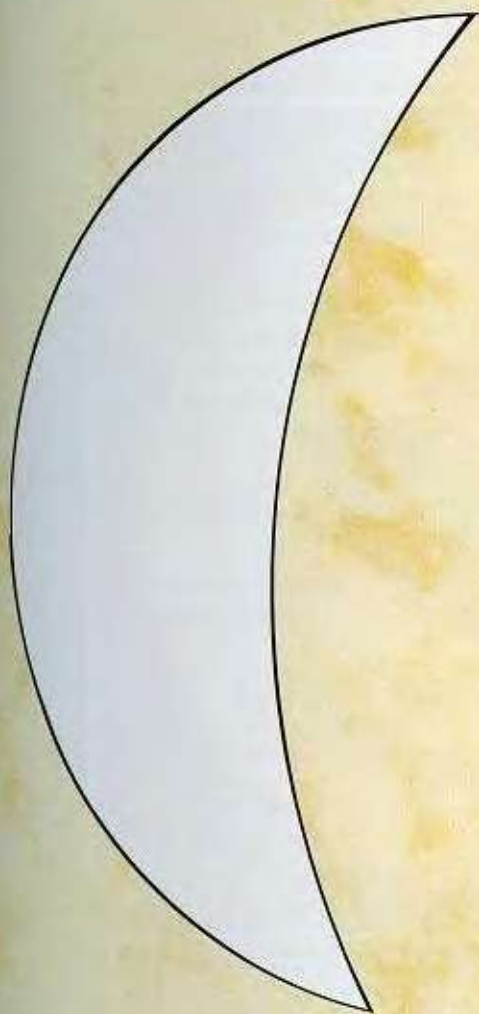
Flores blancas: confecciónelas con pastaflora de color blanco usando un cortapastas en forma de flor con cinco pétalos. Monte los pétalos en torno a seis estambres de color amarillo. Pinte los centros con polvo de pétalos de color amarillo.

Flores azules: confecciónelas con pastaflora de color azul y un cortapastas diminuto. Píntelas con polvo de pétalos de color azul. Hojas: recórtelas en pastaflora de color verde con un cortapastas en forma de hoja. Píntelas con una mezcla de polvo de pétalos de color verde y marrón.

NIÑA CON SOMBRILLA

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Sombrilla



Niña

BIENVENIDO A CASA

El motivo que decora este pastel es una casa de campo vista entre un exuberante puñado de margaritas y rosas rojas.



Una casa de campo vista a través de un campo de flores: es la decoración perfecta para un pastel de bienvenida.

También sería muy adecuado para desear buena suerte a una familia que va a estrenar su casa; podría usarse en una fiesta de despedida, un cumpleaños o un aniversario si el destinatario es un amante del campo. La granja de color rosa situada en un verde prado se ha pintado sobre la

superficie del pastel con colorantes alimenticios mezclados con alcohol.

Polvo de pétalos y alcohol han sido los materiales usados para crear el difuminado efecto impresionista de árboles y ramas.

Trabaje con la plantilla que suministramos o, si lo prefiere, a partir de una tarjeta postal o fotografía que sea de su agrado.

Debe empezar marcando una línea que circunscriba el área del cuadro

Qué se necesita

INGREDIENTES

- un pastel de frutas redondo de 20 cm de diámetro
- glasa de albaricoque • 1 kg de mazapán
- 1 kg de pasta de azúcar
- glasa real • pastaflora
- colorante alimentario de color azul celeste, amarillo, naranja, rojo y verde
- polvo de pétalos de color verde y marrón
- alcohol rebajado.

EQUIPO

- soporte circular para pastel de 25 cm de diámetro
- boquilla para manga pastelera de los números 1 y 2
- papel vegetal • lápiz • tijeras • mondadientes
- pincel • cortapastas en forma de rosa
- cortapastas en forma de margarita
- cortapastas en forma de hoja de hiedra
- cinta de raso de color verde
- cúter o escalpelo
- punzón • tul

HABILIDADES

- pintar sobre pasta de azúcar
- confeccionar flores

DIFICULTAD 

TIEMPO 

OCASION 

GUIA PASO A PASO

1 Cubrir el pastel con mazapán: Untelo con glasa de albaricoque y cúbralo con una capa de mazapán.

2 Cubrir el pastel con pasta de azúcar: Untelo con agua y cúbralo con una capa de pasta de azúcar azul. Déjelo reposar 48 horas hasta que la pasta esté dura.

3 Cubrir el soporte: Cubra el soporte circular por separado con pasta de azúcar de color azul.

4 Colocar el pastel: Ponga el pastel en el soporte y dibuje un rastro de caracol en torno a la base con una boquilla del 1 y glasa real de color azul muy claro.

5 Marcar la posición del marco circular: Con la plantilla marque un círculo sobre el pastel que defina la posición del marco circular y file los límites del cuadro con la casa de campo y el jardín.

6 Marcar la casa: Usando la plantilla que se suministra, marque el contorno de la casa de campo.

7 Pintar el cuadro: Pinte el cuadro con colorante alimentario mezclado con alcohol rebajado. Luego, pinte los detalles del jardín con polvo de pétalos y alcohol rebajado. Trabaje de arriba a abajo y deje secar bien cada color antes de aplicar el siguiente.

8 Hacer el anillo y fijarlo: Corte con la plantilla un anillo de pasta de azúcar azul. Una vez seco, aplique una línea de glasa en el dorso y péguelo en el pastel, usando como guía la línea marcada con el punzón.

9 Hacer un rastro de caracol: Con glasa real azul y una boquilla del 2, dibuje un rastro de caracol en torno al borde exterior del anillo. Déjelo secar.

10 Añadir las flores: Moldee las flores, las hojas de rosas y las de hiedra con pastaflora de colores. Deje secar toda una noche en un lugar cálido y seco.

11 Fijar las flores: Monte el adorno del marco, empezando con las hojas de hiedra y usando glasa real para pegar los elementos. Añada las margaritas, las hojas de rosas y finalmente las rosas completas.

12 Añadir la cinta: Rodee la base del pastel, encima del rastro de caracol, con cinta de raso verde.

13 Adornar el soporte: Rodee el soporte del pastel con una cinta de raso ancha también de color verde.

para, de esta manera, asegurarse de que no pinta fuera de los confines del mismo. El marco es, de hecho, un círculo de pasta de azúcar que está pegado sobre el pastel.

Una avalancha de flores

Las flores que asoman por la parte frontal del marco están hechas, simplemente, con pastaflora.

Las rosas rojas, algunas en capullo y

otras completamente abiertas, están enmarcadas por unas brillantes margaritas de color amarillo.

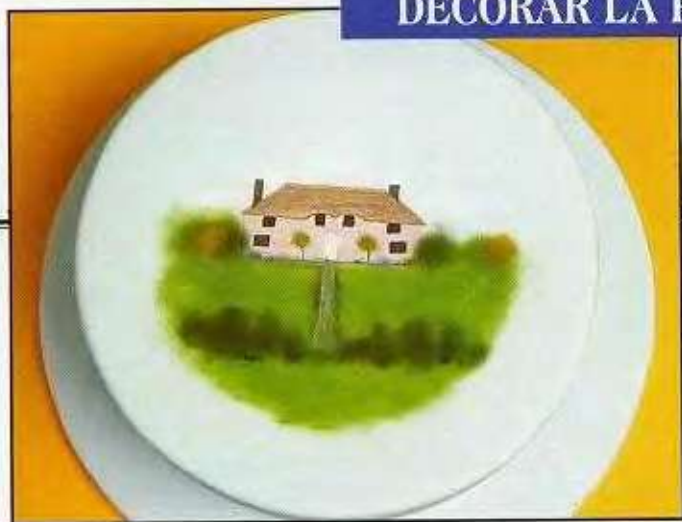
Añada unas hojas de color verde oscuro para que resalten las rosas y unas hojas de hiedra de un color verde que vaya a tono para hacer destacar las margaritas.

La forma en que están colocadas todas las flores da la impresión de que alguien ha pasado entre ellas para dirigirse hacia la puerta de la casa.

El acabado

Las flores y las hojas pueden pegarse sobre el pastel con un poco de glasa real. Si usa flores y hojas sobrantes de otros adornos que ya tengan los tallos de alambre montados, córtelos lo máximo que pueda. El resto del pastel tiene un aspecto muy sencillo. El color de la pasta de azúcar y el impacto del adorno central son un adorno suficiente de decoración.

DECORAR LA PARTE SUPERIOR



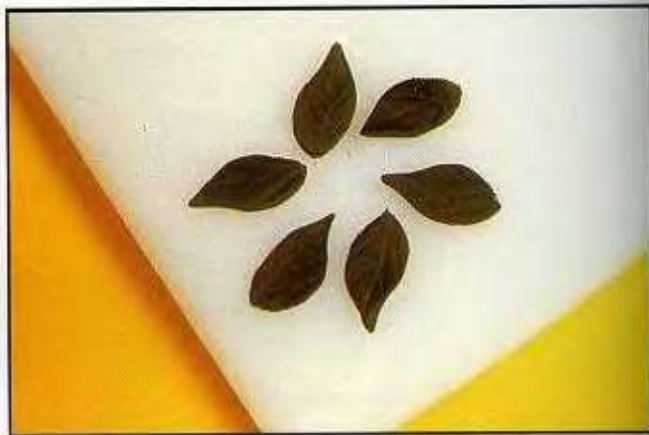
1 COLOCAR EL ANILLO: Marque la posición del marco con la plantilla. Pinte la casa y el jardín con colorante alimentario rebajado. Pinte las nubes y las matas con polvo de pétalos mezclado con alcohol.



2 CORTAR EL MARCO: Extienda una capa bastante fina de pasta de azúcar azul y corte el anillo. Tenga cuidado de no estirar la pasta en ningún sentido.



3 HACER LAS ROSAS: Haga las rosas con un cortapastas en forma de rosa y pastaflora roja. Monte un grupo de pétalos para las rosas abiertas y otro para los capullos. Fíjeles un cáliz de color verde.



4 HACER LAS HOJAS: Corte unos cuantos pétalos de rosa con pastaflora verde y dibuje las nervaduras con un mondadientes. Pinte las hojas con una mezcla de polvo de pétalo marrón y verde.



5 HACER LAS MARGARITAS: Con pastaflora amarilla y un cortapastas en forma de margarita. Para los centros use pastaflora naranja y cree la textura con tul. Monte las margaritas con glasa real.

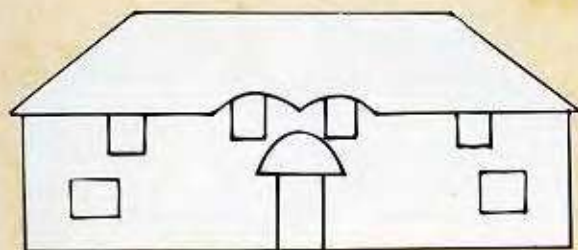


6 HACER LAS HOJAS DE HIEDRA: Haga las hojas de hiedra con un cortapastas adecuado y pastaflora verde. Añada marcas con un pincel fino untado en polvo de pétalos mezclado con alcohol.

BIENVENIDO A CASA

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Casa de campo

Anillo

MONTAR LOS ADORNOS



1 HACER UN RASTRO DE CARACOL: Con glasa real azul celeste y una boquilla del número 2, dibuje un rastro de caracol en torno a la base del pastel para ocultar la junta entre pastel y soporte.



2 FIJAR EL ANILLO: Aplique una línea de glasa real en el dorso del anillo de pasta de azúcar y colóquelo en su lugar encima del pastel, usando como guía la línea marcada con el punzón.



3 DIBUJAR CON LA BOQUILLA EL BORDE DEL ANILLO: Con glasa real azul celeste y una boquilla del 2, dibuje un rastro de caracol en torno al anillo de pasta de azúcar para decorar la junta.



4 AÑADIR LA HIEDRA: Monte la decoración floral empezando con la fijación, mediante unas gotas de glasa real, de las hojas de hiedra en torno a la sección inferior derecha del cuadro.



5 AÑADIR LAS MARGARITAS: Añada las margaritas, poniéndolas entre las hojas de la hiedra y cubriendo todos los huecos que queden vacíos. Para pegar las margaritas, utilice glasa real.



6 AÑADIR LAS ROSAS: Complete el adorno floral situando las rosas y sus hojas en la esquina inferior izquierda del cuadro. Rodee el pastel con una cinta de raso estrecha de color verde.

CAJA DE BOMBONES

Esta maravillosa caja de bombones está rodeada por una serie de paneles de chocolate que forman una caja que hemos llenado de bombones hechos a mano y de otras deliciosas golosinas.



El pastel que sirve de base a esta idea es un simple bizcocho. Para elaborarlo, hemos reemplazado una cucharada de harina por otra cucharada de cacao para darle sabor a auténtico chocolate. Llene el pastel de nata batida que esté aromatizada con coñac. La nata que pongamos ayudará a sostener los paneles laterales del pastel. Todos los componentes del pastel -

como son el propio pastel, los paneles de chocolate de la caja y los bombones- pueden prepararse con un día o dos de antelación, pero ya que uno de los ingredientes es la nata fresca, se debe esperar a montar el pastel el mismo día que se vaya a consumir. Para llenar la caja, usted puede preparar sus propios bombones elaborando unas trufas y bañando con chocolate unos frutos secos o com-

Qué se necesita

INGREDIENTES

- 470 ml de nata
- 3 cucharadas de coñac
- 480 g de chocolate blanco
- 16 nueces del Brasil • trufas
- 24 peladillas de almendra de color plata y oro
- un bizcocho de chocolate cuadrado de 18 cm de lado
- 1 m de cinta de raso de color oro o plata de 1 cm de anchura
- Trufas: 125 g de chocolate normal, blanco o con leche
- contenedores para "petit-fours"
- 60 g de azúcar de glasear
- 1 cucharada de coñac
- chocolate rallado
- chocolate



EQUIPO


- sartén
- ensaladera de cristal
- espátula de cocina • papel de cera
- cuchillo de cocina • tenedor
- cuchara de madera
- cucharilla.

HABILIDADES

- trabajar con chocolate

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION 

GUIA PASO A PASO



1 NIVELAR EL CHOCOLATE: Derrita el chocolate blanco y viértalo sobre un rectángulo de papel parafinado de 23 x 18,5 cm. Extiende el chocolate con la espátula hasta cubrir toda la superficie del papel. Levante los bordes de éste y sacúdalo para nivelar el chocolate. Déjelo reposar unos 10 minutos.



2 RELLENAR EL PASTEL: Corte el pastel por mitad en sentido horizontal. Bata la nata con coñac y use la tercera parte de la misma para unir entre sí las dos mitades del pastel. Con la espátula, extienda la nata restante formando una capa gruesa sobre la superficie superior y sobre los lados del pastel.

prarlos en una pastelería. Introduzca unas peladillas que sean de un color oro y plata para dar al conjunto un sofisticado y original toque de color.

Los envoltorios que parece que están vacíos de la parte de arriba de la caja de bombones también son comestibles, ya que están hechos de chocolate blanco. Esto permitirá darle al pastel sensación de autenticidad.

Confeccionar bombones

Para hacer bombones rellenos con las llamadas nueces del Brasil, simplemente se deben bañar o sumergir las nueces en chocolate caliente. Después hay que dejar escurrir el exceso de chocolate y se debe esperar a que éste se solidifique. Puede hacer más de una capa si usted lo cree conveniente.

Estas trufas de chocolate que le proponemos confeccionar en este apartado, se hacen en muy poco tiempo y son muy fáciles de hacer: lo único que se necesita es hacer una bola de la mezcla de trufa y cubrirla con chocolate aromatizado. Los envoltorios de chocolate blanco quedan muy bien y, naturalmente, también pueden hacerse de chocolate con leche o normal.



3 BAÑAR LAS NUECES DEL BRASIL: Derrita el chocolate y sumerja las nueces en el mismo de una en una. Retírelas con un tenedor de madera. Deje escurrir el exceso de chocolate. Deje que las nueces se sequen sobre una hoja de papel parafinado y repita dos o tres veces el mismo proceso.



4 HACER LOS ENVOLTORIOS: Con una cucharilla, se cubre, con una espesa capa de chocolate fundido, la base y los lados de los envoltorios de madalena. Una vez que compruebe que el chocolate se ha secado y con cuidado para que no se rompa, arranque el papel con los dedos.



5 CORTAR LOS PANELES DE CHOCOLATE: Corte una plantilla de cartulina de 5,7 x 18,5 cm. Colóquela encima del chocolate. Córtele con un cuchillo bien afilado resiguiendo el borde. Repita esta operación cuatro veces, una para cada panel. Retire con cuidado los paneles enrollando el papel parafinado.



6 FIJAR LOS PANELES AL PASTEL: Coloque uno de los paneles contra uno de los lados del pastel y presione suavemente sobre la nata para fijarlo en su posición exacta. Fije los restantes paneles de la misma manera y procurando que encajen bien en las esquinas.

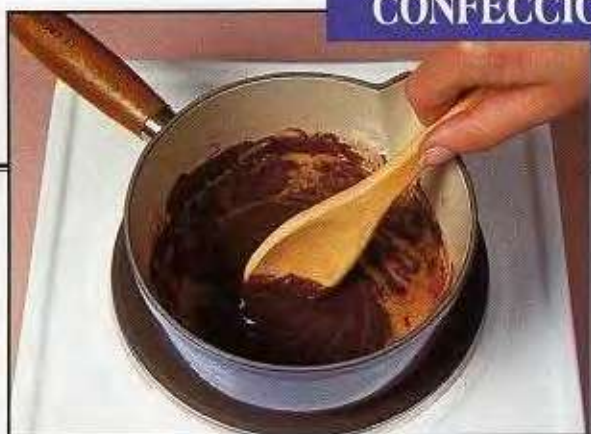


7 COLOCAR LOS CHOCOLATES: Ponga unas cuantas peladillas dentro de unos envoltorios y distribuya los bombones, las nueces, las trufas y el resto de los envoltorios de chocolate por el pastel.



8 SERVIR EL PASTEL: Ate la cinta en torno a los paneles y fíjela con unas gotitas de chocolate líquido. Deje enfriar el pastel y sírvalo con los bombones sobrantes una cajita de regalo aparte.

CONFECCIONAR LAS TRUFAS



1 DERRETIR EL CHOCOLATE: Trocear el chocolate y echarlo en una sartén de base gruesa. Añadir la nata y calentar a fuego lento hasta obtener una mixtura lisa y cremosa. Retire la sartén de vez en cuando para evitar que su contenido se queme.



2 AÑADIR EL AZÚCAR DE GLASEAR: Poco a poco incorpore el coñac, o un aguardiente con sabor a almendras, por ejemplo. Añada el azúcar lustre pasado por un cedazo y bata la mezcla con una cuchara de madera hasta que no quede ningún grumo.



3 ESPESAR LA MIXTURA: Deje reposar la mixtura en la nevera. La mixtura debe ser lo suficientemente espesa como para manejarla bien con las manos. Haga pequeñas bolas con la mixtura, procurando tener las manos frías.



4 CUBRIR LAS TRUFAS: Pase estas bolas de mixtura por un plato con la cobertura. Como cobertura puede usar unos minifideos de chocolate, coco rallado, chocolate blanco, con leche o negro igualmente rallado.

AYUDAO

MANIPULAR CHOCOLATE

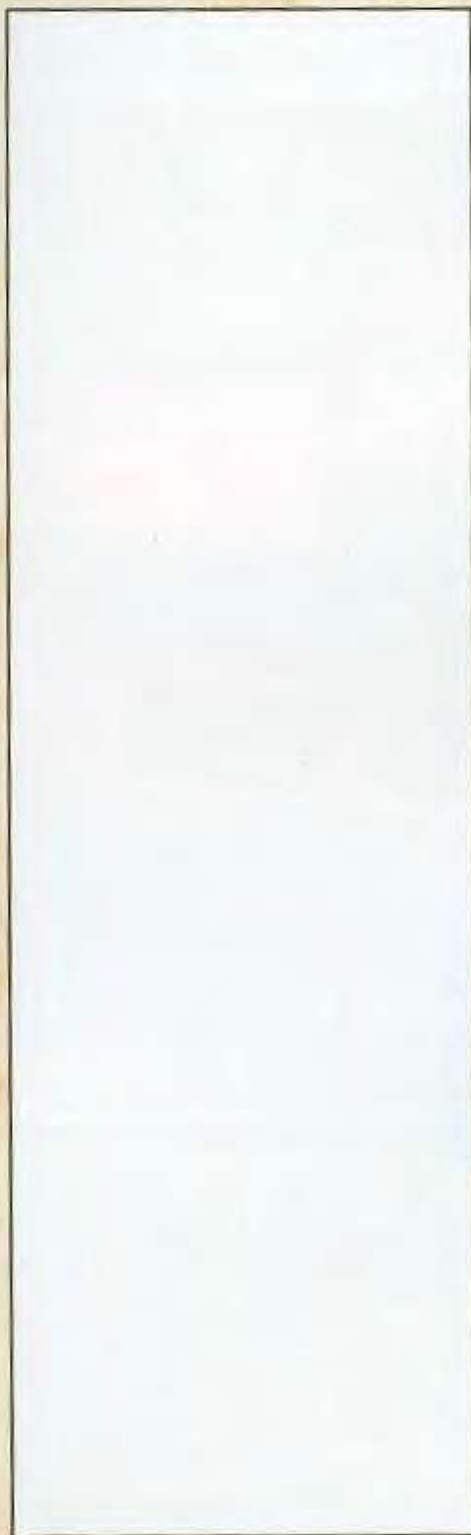
Si tiene las manos calientes al trabajar con el chocolate, éste se derretirá y la marca de sus dedos quedará impresa en él. Debe procurar tener las manos lo más frías y secas posible y no debe tocar el chocolate más de lo necesario.



CAJA DE BOMBONES

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Hacer cuatro plantillas

EL BARCO DEL CANAL

Este divertido pastel en forma de barquito es tan adecuado para los marineros de agua dulce como para los verdaderos lobos de mar.



Si quiere dar una sorpresa a sus amigos y conocidos con un pastel insólito y original, ¿por qué no prueba a hacer uno con la forma de este barco del canal, con sus macetas de terracota y una regadera de vivos colores incluida?

Navegando por el río

El tema de los barcos y los ríos es muy relajante y despreocupado, por lo que este pastel es ideal si quiere

usted crear un ambiente tranquilo y agradable un día de verano, tal vez un día de fiesta o con ocasión de la jubilación de un pariente o amigo de su puesto de trabajo.

La idea de este pastel en concreto nació a partir de una fotografía de un barco en el canal de la Mancha y ha sido recreado de un modo realista. De usted depende si quiere trabajar con otro tipo de barco completamente distinto, tal vez más del gusto del destinatario del pastel. En este caso,

Qué se necesita

INGREDIENTES

- dos bizcochos cuadrados, uno de 23 cm y otro de 15 cm de lado
- pastaflora
- 240 g de crema de mantequilla
- colorantes alimentarios de color rojo, verde, azul, amarillo, terracota, rosa, violeta, turquesa, marrón y negro
- mermelada de frambuesa sin pepitas
- unos cuantos espaguetis crudos
- 1,25 kg de pasta de azúcar
- glasa real.



EQUIPO

- boquillas para manga pastelera de los números 1 y 2
- 1 m de cinta de raso negra
- cepillo
- cuchillo de cocina
- papel parafinado
- cortapastas en forma de flor
- rodillo
- soporte para pastel
- rodillo para pasta de azúcar

HABILIDADES

- cepillo dar forma a un pastel
- cepillo hacer coberturas de pasta de azúcar
- cepillo usar la manga pastelera.

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION  

GUIA PASO A PASO



1 DAR FORMA AL BIZCOCHO: Corte el bizcocho más grande por la mitad, déle la forma que se ve en la fotografía y rellénelo con una capa de crema de mantequilla y mermelada. A continuación, corte también por la mitad el bizcocho pequeño, rellénelo del mismo modo y póngalo en su lugar.



2 CUBRIR EL BARCO: Extienda con el rodillo 750 g de pasta de azúcar, previamente teñida de verde y dispóngala sobre las capas de bizcocho. Déle forma con las palmas de la mano hasta cubrir toda la superficie, pero al hacerlo procure no estirarla demasiado. Corte la pasta de azúcar sobrante.

siga simplemente las explicaciones básicas que damos en estas páginas y use su imaginación -o una fotografía, si la tiene a mano- para crear los detalles exteriores.

El pastel se corta primero y se le da forma a partir de un bizcocho y luego se cubre con pasta de azúcar de color verde. La cubierta del barco se ha hecho con glasa real de color verde oscuro y una manga pastelera con una boquilla del número 2. Los lados del barco se han cubierto de pasta de

azúcar de color rojo y las ventanas son de color negro y están ribeteadas con glasa real de color blanco.

Confeccionar los accesorios

El diseño básico es muy sencillo, pero mejora considerablemente con la presencia de las pequeñas macetas de terracota llenas a rebosar de hermosas flores y follaje.

Un simpático toque adicional es el representado por la pequeña regade-

ra de color rojo, que también se encuentra en cubierta. En uno de los extremos del barco se ha puesto también la caña de un timón.

Finalmente, el nombre del barco y la inscripción se han realizado con glasa de color amarillo brillante.

Como toque final, se ha colocado el barco sobre un gran soporte previamente cubierto de pasta de azúcar jaspeada en los colores azul y blanco y que representan, de forma muy auténtica, las aguas del canal.



3 DECORAR LA PARTE SUPERIOR: Tiña 250 g de pasta de azúcar de color rojo, extiéndala en forma de capa delgada y recorte una tira de 4 cm de ancho que sea lo suficientemente larga para poder rodear la parte superior del pastel, dándole la forma del barco.



4 FIJAR LAS VENTANAS: Extienda un poco de pasta de azúcar negra y recorte seis ventanas -dos para cada lado y otras dos algo más grandes para la parte delantera y posterior del barco- con las plantillas que proporcionamos. Humedezca el reverso de cada ventana con agua y colóquelas en su lugar.



5 DIBUJAR EL MARCO DE LAS VENTANAS: Con glasa real blanca y una manga pastelera con boquilla del 2, trace un reborde en cada ventana. Cuando la glasa esté seca, ribetéelas con una boquilla del 1. Eso da mayor profundidad a los marcos. Espere unos minutos hasta que la glasa se haya secado completamente.



6 HACER LA CAÑA DEL TIMON: Con un trozo de pasta de azúcar verde moldee la forma de un cubo pequeño. Cubra una tira de espagueti crudo con pasta de azúcar del mismo color, dejando sin cubrir uno de sus extremos. Introduzca dicho extremo en el cubo de pasta de azúcar para formar la caña del timón.



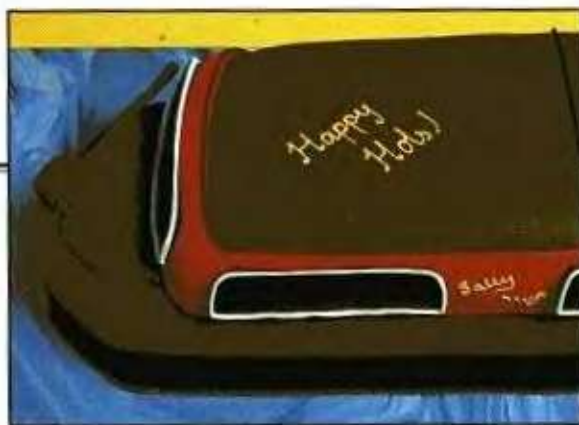
7 COMPLETAR EL ADORNO: Tiña un poco de glasa real en un verde oscuro. Decore el borde y la parte superior del barco con una boquilla del 2. Cuando la glasa esté seca, repase de nuevo el trabajo con una boquilla del 1. Ponga la caña del timón en su lugar.



8 COLOCAR LA CINTA: Corte un trozo de cinta de raso negra de la longitud suficiente para rodear los lados del barco. Empezando por la parte de atrás del mismo, fije la cinta sujetándola a intervalos con unas gotitas de glasa real hasta rodearlo completamente.



9 DECORAR EL SOPORTE: Cuando la cinta esté en su lugar, usando una boquilla del 2 y glasa real verde oscura, haga una hilera de pequeñas conchas en torno a la base del barco siguiendo la línea de contacto con el soporte. Seguidamente, espere unos minutos hasta que se seque la glasa.



10 ESCRIBIR LA FRASE: Con glasa real de color amarillo y una boquilla del 1, escriba una frase encima del pastel. Nosotros hemos escrito el nombre del barco. La parte superior de la cubierta es el lugar más indicado para escribir una frase apropiada a la ocasión. En este caso, se trata de una felicitación.



11 AÑADIR LOS MOTIVOS DECORATIVOS: Para terminar, realice unas cuantas macetas con pasta de azúcar de color terracota, dibuje unas hojas de color verde con la manga pastelera y añada unas cuantas flores de colores. Nosotros hemos añadido una regadera moldeada con pasta de azúcar de color rojo.

Secretos profesionales

COMO HACER LAS MACETAS Y LA REGADERA

- Modele un trocito de pasta de azúcar hasta darle la forma de una pequeña maceta.
- Cubra la maceta con pastaflora teñida con colorante alimentario de color terracota y marrón oscuro.
- Extienda otra delgada tira de pastaflora y péguela a la parte superior de la maceta a modo de borde.
- Cree el efecto de la tierra de la maceta poniendo un poco de glasa real de color marrón en la parte superior de la misma. Use un cepillo para nivelar la glasa.
- Con un cortapastas en forma de flor, confeccione



unas cuantas flores de diferentes colores. Añádales un estambre a cada una con una manga pastelera y una boquilla del número 1.

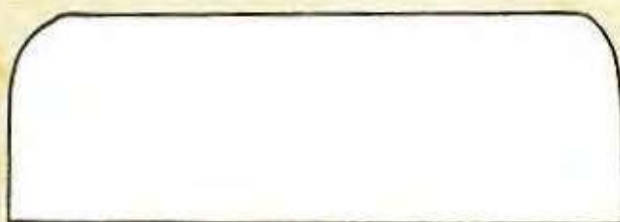
- Realice las hojas de las flores con una manga pastelera cortada por el extremo en forma de "V" invertida.
- Fije las flores a la maceta con unas gotitas de glasa real.
- Moldee la regadera en cuatro partes: un cubo para el cuerpo principal de la misma, un cilindro para el tubo, una "C" para el asa y una bolita pequeña para el pitorro en forma de alcachofa.

EL BARCO DEL CANAL

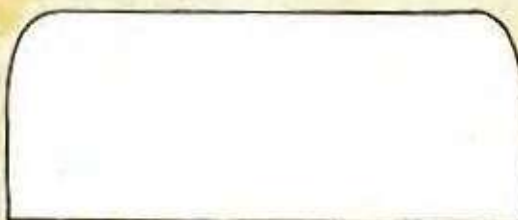
COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.

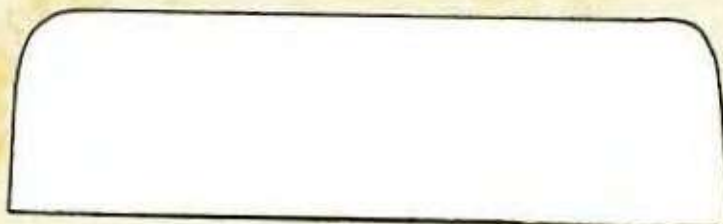
Ventana lateral



Ventana frontal



Ventana posterior



HORA DE ACOSTARSE

Ir a la cama le resultará mucho más divertido a un niño con este pastel en forma de cama con ositos dormilones incluidos.



Es hora de acostarse y Papá Oso se dispone a meterse en la cama. Su pequeño osito ya está acostado debajo de las blancas sábanas y del cálido cubrecama y él va a hacerle compañía. Este pastel, realizado en delicados tonos pastel, tiene el éxito asegurado en una fiesta para un niño pequeño, aunque también es adecuado a cualquier edad. Sería perfecto, para un amigo que estuviera convaleciente de alguna enfermedad.

La cama

La cama está hecha con un bizcocho horneado en una tartera suiza que luego ha sido cortado en cuatro trozos dispuestos en forma de sandwich. Lo hemos cubierto de pasta de azúcar de la forma acostumbrada y posteriormente se ha hecho la colcha o edredón con pasta de azúcar de color azul celeste. La almohada de la cabecera es de pasta de azúcar blanca. Los volantes de la cama también son

Qué se necesita

INGREDIENTES

- colorante alimentario de color negro, marrón, beige, rosa, lila y azul
- polvo de pétalos de color crema, marrón y beige
- un bizcocho horneado con una tartera cilíndrica de 26 x 36 cm
 - 1,25 kg de pasta de azúcar
 - mermelada • pastillaje.
 - crema de mantequilla
 - glasa real


EQUIPO

- cortapastas en forma de volante
- lápiz colorante alimentario de color negro
- cortapastas en forma de galón o trencilla
- boquilla para manga pastelera del número 1.
- un soporte para pastel de forma cuadrada festoneado
 - pinceles • cúter
 - espuma
 - rodillo

HABILIDADES

- trabajar con pasta de azúcar

DIFICULTAD  

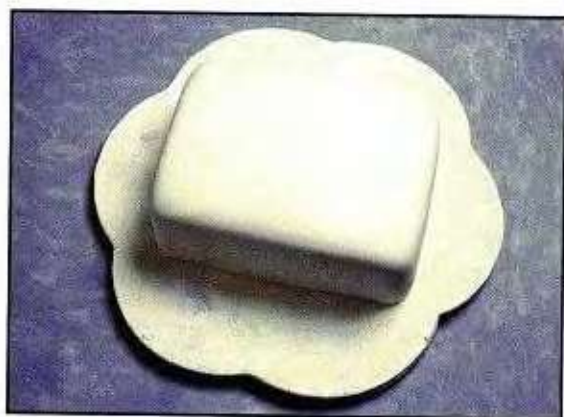
TIEMPO  

OCASION 

GUIA PASO A PASO



1 CUBRIR EL SOPORTE: Cubra el soporte festoneado con pasta de azúcar de color blanco repasando meticulosamente los bordes y luego fórralo con mucho cuidado con un jaspeado de glasa real mezclando tonos azules, rosas y lilas.



2 MONTAR EL BIZCOCHO: Corte el bizcocho en cuatro trozos de 13 x 18 cm. Unalos entre sí como un bocadillo con mermelada y crema de mantequilla. Cubra el pastel con pasta de azúcar blanca y colóquelo bien centrado en el soporte.

de pasta de azúcar, lo que significa que -aparte de los pies y de la cabecera, que son de pastillaje- todo el pastel es comestible. Para decorar el edredón hemos usado triángulos de tonos pastel de pasta de azúcar.

Primero se prepara el soporte. Se cubre de pasta de azúcar, se deja secar y luego se forra con glasa real de un delicado color pastel. La cabecera y los pies de la cama están hechos con pasta de pastillaje de color marrón

oscuro y pintados con una mixtura de polvo de pétalos de color marrón para crear el efecto de madera.

Ositos de azúcar

Las cabezas y patas de ambos ositos están hechas con pasta de azúcar de color beige crema. El cuerpo del oso pequeño por estar dentro de la cama, puede hacerse con pasta de azúcar blanca, pero el de Papá Oso lo he-

mos hecho con pasta de azúcar pintada de color lila para representar su pijama. Los rasgos faciales de ambos osos se han hecho mediante un lápiz de colorante alimentario de color negro para la boca y pasta de azúcar negra para la nariz y los ojos.

Si el pastel no es para un niño, puede usar mondadientes para reforzar las extremidades y la cabeza, pero tendrá el inconveniente de retirarlos antes de servir el pastel.



3 HACER LOS VOLANTES: Extienda con el rodillo una capa de pasta de azúcar rosa y corte unas tiras de volantes con el cortapastas apropiado. Frunza los bordes con la punta de un mondadientes. Humedezca ligeramente el dorso de las tiras y fíjelas a los lados largos de la cama.



5 HACER EL OSITO: Haga la cabeza del osito con pasta de azúcar de color beige crema. Añada las orejas y un hocico de color algo más claro. Los ojos y la nariz son de pasta de azúcar negra y la boca está hecha con un lápiz de colorante alimentario para pasta. A continuación, moldee el cuerpo del osito con pasta de azúcar blanca.



7 DECORAR EL CUBRECAMA: Corte una tira de pasta de azúcar blanca de 23 x 3 cm. y humedezca el dorso fijándola al borde superior del cubrecama. Corte unos triángulos de pasta de azúcar de color azul, rosa y blanco y a continuación, fíjelos al cubrecama con unas gotas de glasa real.



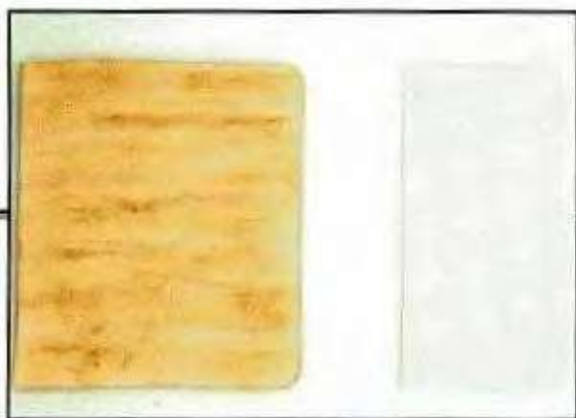
4 HACER LA ALMOHADA: Haga la almohada moldeando de la forma adecuada una bola de pasta de azúcar blanca y dejando una pequeña concavidad para la cabeza del osito. Coloque con sumo cuidado la almohada en la cabecera de la cama fijándola con unas gotas de glasa real.



6 CORTAR EL CUBRECAMA: Extienda con el rodillo un rectángulo de pasta de azúcar de color azul celeste de 23 x 15 cm. Corte los bordes cortos con un cortapastas en forma de galón o trencilla. Humedezca el dorso con agua y ponga la colcha en su sitio, tapando el cuerpo del oso y doblando con cautela la esquina superior derecha.



8 HACER EL OSO GRANDE: Haga la cabeza igual que la del osito, pero más grande. Aplique con la boquilla las pupilas de los ojos. Haga el pijama con pasta de azúcar de color lila. Moldee las garras y las patas con pasta de azúcar de color beige y fíjelas al cuerpo con unas gotas de glasa real.



9 HACER LA CABECERA Y LOS PIES: Tiña un poco de pasta de pastillaje de color beige y extiéndala en una capa fina. Usando las plantillas, corte una cabecera y unos pies de cama. Píntelos con una mixtura de polvos de pétalo de color crema, beige y marrón para simular la textura jaspeada de la madera.



10 COMPLETAR LA CAMA: Haga los brazos del osito con pasta de azúcar de color beige crema y colóquelos sobre la almohada fijándolos con glasa real. Fije la cabecera y los pies de la cama en su sitio igualmente con un poco de glasa real.



11 MONTAR EL OSO GRANDE: Use glasa real para montar las partes de Papá Oso. Colóquelo junto a la cama como si estuviera a punto de meterse en ella, fijando la garra que toca la colcha con una gota de glasa real. Déjelo descansar sobre un trozo de esponja hasta que esté seco.

Alternativas

UN TOQUE DE DISEÑO

Puede partir de la idea original del pastel de los ositos a punto de acostarse y elaborar un pastel que sea mucho más personal e indicado para su destinatario. Por ejemplo, si éste es un gran coleccionista de juguetes de peluche, puede llenar la cama con muchos ositos, de modo que apenas quede espacio para que Papá Oso pueda meterse en ella.

También puede cambiar el diseño del edredón para adaptarlo a uno que se parezca más al del destinatario del pastel, tal vez usando unas cuantas flores o un bonito diseño geométrico e incluso imitando el estampado de la propia habitación del destinatario. Añada unos cuantos detalles, como por ejemplo un libro abierto boca abajo sobre la cama o un par de zapatillas a los pies de la misma. También puede incluir una mesita de noche con una bonita lamparita que entone con el cubrecama de la habitación, un despertador e incluso un vaso de leche o un plato con galletas, una alfombra de brillantes colores puesta a los pies de la cama también sería muy graciosa.

Si el pastel es para un niño pequeño, modifique la pauta de color y elabore sábanas y colcha con una mezcla de brillantes colores primarios. Haga que el pijama de Papá Oso sea de un color muy vistoso y



use un color de glasa real más fuerte para farrar el soporte del pastel.

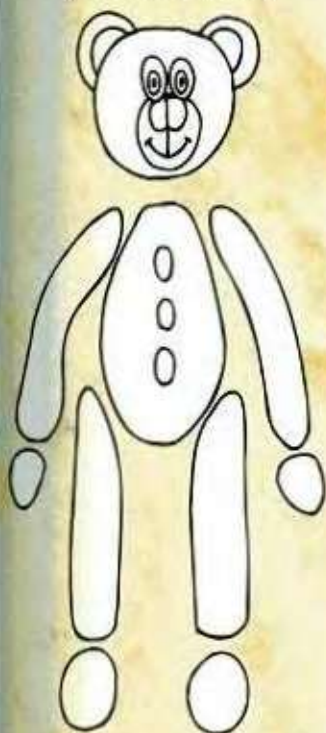
Si quiere hacer un pastel de aniversario de boda con un toque humorístico, confeccione un oso macho y un oso hembra, ella con rulos en la cabeza y él con un pijama a rayas.

HORA DE ACOSTARSE

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.

El oso del pijama



El osito de la cama



Dibujos de la colcha

Cabecera de la cama



Pie de cama



Amplie las plantillas
un 133%

LAS ABEJAS Y EL TARRO DE MIEL

Este hermoso tarro está lleno a rebosar, tanto que la miel que sale del mismo atrae a un enjambre de laboriosas abejas.



Este delicioso tarro de miel está hecho con un bizcocho preparado en una budinera para que tenga la forma requerida. El bizcocho, una vez invertido, se cubre de mazapán y se adornan los lados del mismo con unos anillos extras de mazapán para imitar la decoración de un tarro de miel. Luego se añade una tapadera al tarro, al que una capa de pasta de azúcar de color marrón oscuro proporciona la apariencia de uno de esos tarros de loza en los que tradicionalmente es costumbre guardar la miel.

Este pastel es un magnífico regalo de cumpleaños para cualquier edad. Sería evidentemente muy adecuado para alguien a quien le guste mucho la miel o para un fan del Oso Yogui. Para una fiesta infantil, puede acompañarlo con unos canapés y unas galletas de miel.

Las abejas obreras

Las abejas están hechas con varias bolas de pasta de azúcar de color negro y amarillo, algunas de las cuales han sido aplastadas en forma de dis-

Qué se necesita

INGREDIENTES

- bizcocho horneado en una budinera de 600 ml de capacidad
- colorante alimentario para pasta de color marfil, amarillo, marrón y terracota
- 1,25 kg de pasta de azúcar • alcohol rebajado
- glasa de albaricoque • 750 g de mazapán
- polvo de pétalo de color crema y marrón
- polvo de pétalo para lustre • pastillaje
- mermelada • crema de mantequilla
- glasa real • estambres de flor

EQUIPO



- soporte circular para pastel de 30 cm de diámetro
- boquilla para manga pastelera del número 1
- lápiz colorante alimentario de color negro
- papel de acetato o parafinado
- tajadera antiadherente
- espátula • espuma
- rodillo • pincel

HABILIDADES

- dar forma a un pastel
- moldear pasta de azúcar

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION  

GUIA PASO A PASO



1 COBERTURA DE MAZAPAN: Divida el bizcocho en varias capas horizontales y únalas de nuevo con mermelada y crema de mantequilla. Cúbralas con glasa de albaricoque y después con una capa de mazapán. Haga la tapa con mazapán.



2 DAR FORMA DE TARRO AL PASTEL: Haga varias salchichas delgadas de mazapán. Fíjelas a intervalos en torno al tarro, usando para ello agua o alcohol rebajado y creando de esta forma el típico adorno del tradicional tarro de miel con franjas.

co para formar el cuerpo del insecto, con un cono a modo de "cola" y una bola negra a modo de cabeza. Los cuerpos rayados se hacen uniéndolos con sumo cuidado discos de color amarillo y negro alternados.

Finalmente, se añade un pequeño agujón negro al cono de la cola.

Las antenas de las abejas son simplemente unos estambres de flor clavados en la cabeza de la abeja y los ojos están hechos con glasa real de color blanco y terracota.

Para crear las alas se ha usado pasta de pastillaje untada con polvo de pé-

talos lustre para darles más brillo.

Las alas se han fijado al cuerpo, formando un ligero ángulo, con unas gotas de glasa real y apoyándolas en un trozo de espuma hasta que se hayan secado completamente.

Para dibujar todas las marcas veteadas a ambos lados de las alas se ha usado un lápiz de colorante alimentario de color negro.

La miel y el tarro

Las gotas de miel derramadas se han hecho aplicando unas gotas de diver-

sos tamaños de glasa real teñida de color amarillo brillante sobre una hoja de papel vegetal.

Una vez secas las gotas, hemos pegado algunas a los lados del tarro, a modo de churretones, y otras las hemos combinado sobre el soporte a modo de charcos de miel, colocando sobre ellas algunas abejas.

El toque final lo da una etiqueta de pasta de azúcar con la palabra "Honey", que significa miel en inglés. Este decorado es muy atractivo y recomendable para regalar en primavera, sobre todo a gente menuda.



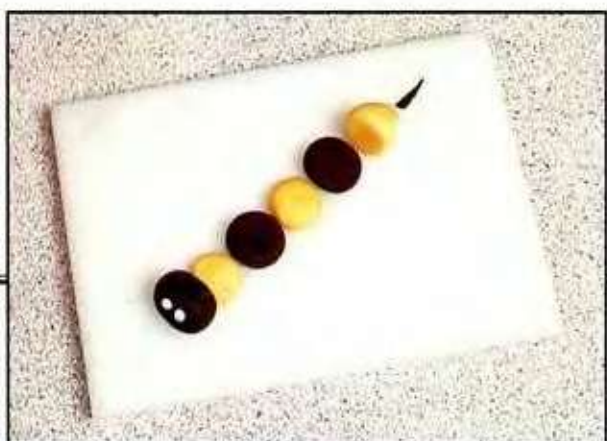
3 CUBRIR EL SOPORTE: Cubra el soporte circular con pasta de azúcar de color marfil. Píntelo con una mixtura de polvo de pétalos de color crema y marrón hasta formar un dibujo jaspeado que imite al máximo la textura de la madera.

4 CUBRIR EL TARRO DE MIEL: Tiña un poco de pasta de azúcar de color marrón oscuro y extiéndala con el rodillo. Unte el mazapán con alcohol rebajado. Cubra el tarro de miel con pasta de azúcar moldeándola sobre los anillos de mazapán.



5 HACER LA ETIQUETA: Extienda pasta de azúcar amarilla clara en una capa muy fina y use la plantilla para cortar dos etiquetas. Forme una salchicha delgada con ella y escriba la palabra "Honey" o "Miel" en el tarro. Humedezca el dorso de la segunda etiqueta, póngala sobre la primera y presione.

6 PEGAR LA ETIQUETA: Aplique un poco de polvo de pétalo de color marrón oscuro sobre el tarro, concentrando las sombras debajo de los anillos. Fije la etiqueta con glasa real en el centro de la parte frontal del tarro. Coloque la etiqueta sobre un trozo de esponja hasta que esté completamente seca.



7 HACER LAS ABEJAS: Tiña un poco de pasta de azúcar de color negro y de amarillo crema. Haga dos discos pequeños y un cono en cada color. Con una boquilla del 1, dibuje dos ojos blancos sobre la bola negra y añada las antenas hechas con estambres de flor. Haga el aguijón con pasta de azúcar negra.

8 MONTAR LAS ABEJAS: Una los discos negros y amarillos con glasa real e inserte el aguijón en el cono. Fije la cabeza, un poco más alta, en la parte frontal. Extienda la masa de pastillaje y corte las alas con las plantillas. Dibuje las nervaduras en los lados y aplique polvo de pétalos. Fije las alas en ángulo.



9 HACER LA MIEL: Tiña un poco de glasa real de color amarillo brillante y úsela para hacer 16-20 charquitos de miel de varios tamaños sobre una hoja de acetato. Déjelos secar unas cuantas horas antes de separarlos con cuidado del acetato con una espátula.



10 TERMINAR EL TARRO: Enrolle una salchicha de pasta de azúcar de color marrón cremoso y haga el borde del tarro. Fíjelo con glasa real. Pegue unas gotas de miel al tarro y sobre el soporte, para producir la impresión de churretones. Use una boquilla del número 2 y glasa real de color amarillo para aplicar más churretones de miel debajo del borde.



11 COLOCAR LAS ABEJAS: Con una boquilla del número 1 y glasa real de color terracota, dibuje las pupilas de los ojos de las abejas y decore la etiqueta con unas flores. Pegue con glasa real dos de las abejas en la tapa del tarro. Ponga las abejas sobre un trozo de espuma hasta que estén completamente secas.

Secretos profesionales

UN SABOR A MIEL

- Si quiere usted que el pastel sepa realmente a miel, existen varias recetas de pasta de bizcocho que usan miel en vez de azúcar.
- Este bizcocho ha sido horneado en una budinera y no en una tartera normal, por lo que es posible que tenga problemas si cambia cualquiera de los ingredientes de la receta tradicional.
- Aromatice la crema de mantequilla con miel para unir entre sí las diversas capas de bizcocho. Es mejor hacerlo con unas cucharadas de miel de brezo, ya que tiene un sabor más fuerte.
- Para tener la suficiente crema de

mantequilla aromatizada para unir las diversas capas de bizcocho, mezcle 360 g de azúcar de glasear tamizado con 150 g de mantequilla blanda y una cucharada sopera de miel clara.

- Ponga la mantequilla en un recipiente y mézclela hasta que esté clara y esponjosa. Sin dejar de batir, vaya añadiendo poco a poco el azúcar de glasear. Finalmente, incorpore la miel. Use solamente la miel necesaria para aromatizar la mantequilla.
- Si hace el pastel para una fiesta infantil, sirva de acompañamiento unas galletas o unos canapés de miel pero asegúrese de que la miel no sea demasiado líquida o las consecuencias desde el punto de vista higiénico pueden ser desastrosas.

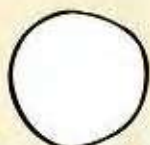
LAS ABEJAS Y EL TARRO DE MIEL

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Cabeza



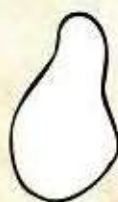
Cuerpo
(Haga cuatro discos,
dos de color negro y
dos de color amarillo)



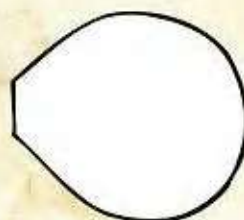
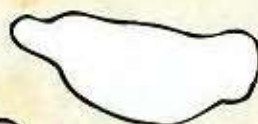
Final del
Abdomen



Aguijón



Gotas de miel



Alas (dos piezas)



Etiqueta

VUELVEN LOS SESENTA

Este es un pastel de fantasía original que representa una habitación y unos muebles muy propios de la década de los sesenta.



Este es un pastel para cuando quiera preparar algo realmente diferente. Se basa en ciertas ideas decorativas de la década de los sesenta que normalmente usaban unos esquemas de color muy dinámicos y contrastados. Uno de los aspectos más espectaculares del diseño es el suelo en forma de tablero de color blanco y negro que cubre la superficie del pastel y que produce diferentes perspectivas según el ángulo desde el que se observe. El propio pastel tiene una insólita forma asimétrica -algo que también estaba muy de moda entonces-, siendo de hecho un cuadrado con una de las esquinas cortada. Todos los colores usados son muy dramáticos: blanco y

negro para el soporte y la cobertura y colores fuertes como el rojo y el azul, para los muebles. La línea básica del pastel la establecen la cinta de color azul que está atada en torno a la base y el intenso color negro del soporte del pastel.

Muebles de diseñador

El extravagante mobiliario expuesto y sus brillantes colores también sitúan perfectamente el pastel en su época. Los impresionantes "labios rojos" del sofá de terciopelo (morritos de Mike Jagger vistos por Dalí) y el pequeño puff de color azul están hechos con pasta de azúcar. La pasta de pastillaje, mucho más dura y fuerte

Qué se necesita

INGREDIENTES



- una tarta de frutas cuadrada de 18 cm de lado
 - 1 o 2 caramelos de azúcar
- pasta de azúcar: 750 g de color blanco, 500 g de color negro, 80 g de color rojo y 20 g de color azul
- glasa de albaricoque
- 750 g de mazapán
- 20 g de pastillaje
- glasa real.



EQUIPO

- un soporte para pastel cuadrado de 30 cm de lado
- un lápiz de colorante alimentario de color negro
- alcohol rebajado • papel de horno
- esponja • cinta negra y azul
- una regla • un punzón
- polvo de pétalos
- papel de calcar

HABILIDADES

- pintar y moldear pasta de azúcar
- trabajar con pastillaje.

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION  

GUIA PASO A PASO



1 DAR FORMA AL PASTEL: Prepare una tarta de frutas gruesa y de forma cuadrada. Usando la plantilla que se suministra, corte una de sus esquinas. Para que el acabado sea perfecto, procure que el trozo que corte sea igual en todo el grosor del pastel.



2 CUBRIR EL PASTEL Y EL SOPORTE: Unte el pastel con glasa de albaricoque, cúbralo de mazapán y déjelo secar durante varias horas. Untelo con alcohol rebajado y cúbralo con pasta de azúcar de color blanco. Cubra el soporte con pasta de azúcar de color negro. Una pastel y soporte.

que la pasta de azúcar, se ha usado para crear las estanterías en forma de cajones apilados -otra innovación de la época- y las insólitas patas de la mesilla con la superficie de cristal. Esta parte del pastel es muy divertida de hacer. Con un aspecto idéntico a las asimétricas mesas de cristal pintado que tan populares fueron en su momento, de hecho está confeccionada con caramelos de azúcar. Los caramelos se meten en el horno hasta que se funden y se extienden

en una masa plana brillante e informe. Lo mejor es poner varios caramelos en el horno para estar seguro de que alguno de ellos adoptará la forma deseada, porque ésta será cada vez distinta.

Cuando usar este pastel

Además de tener el interés de los asistentes garantizado como tema de conversación, este originalísimo pastel es adecuado para casi cualquier

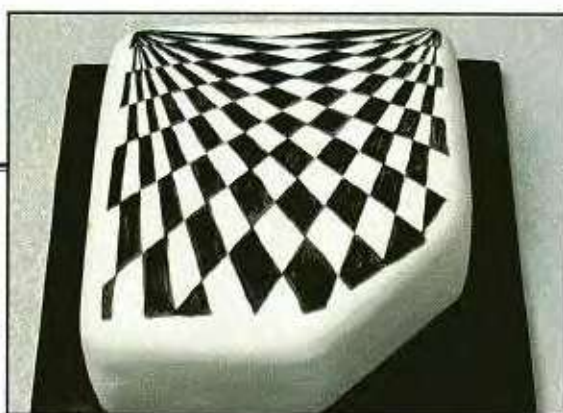
aniversario de un adulto, desde una fiesta de mayoría de edad hasta unas bodas de oro.

También sería un pastel de aniversario muy adecuado para una pareja que en la década de los sesenta fueran unos adolescentes a punto de casarse, unos "hippies", vaya, y para evocar de este modo una avalancha de recuerdos.

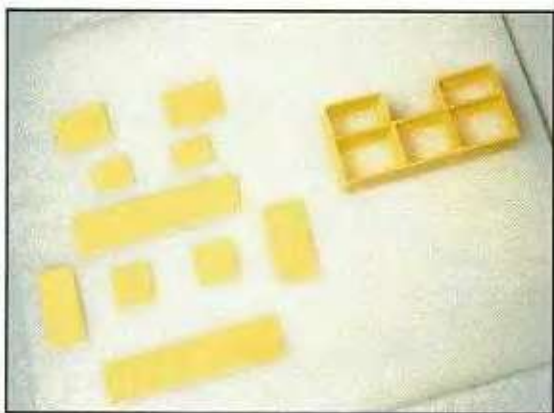
Pero, cuidado, cuando esa gente empieza a hablar de aquellos años no hay quien los pare.



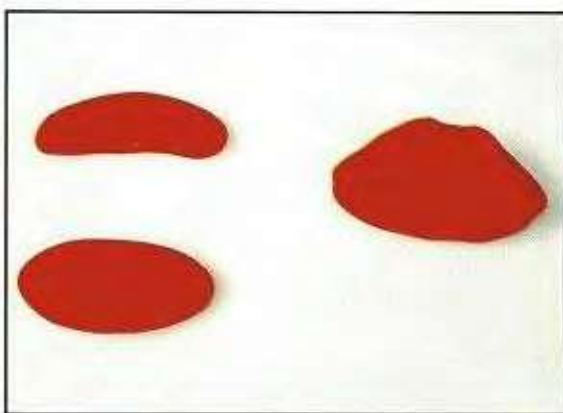
3 HACER EL SUELO DE LA HABITACION: Usando la plantilla que se suministra, marque con el punzón las líneas de las baldosas sobre la superficie del pastel. Luego, dibújelas con ayuda de un lápiz de colorante alimentario de color negro y una regla.



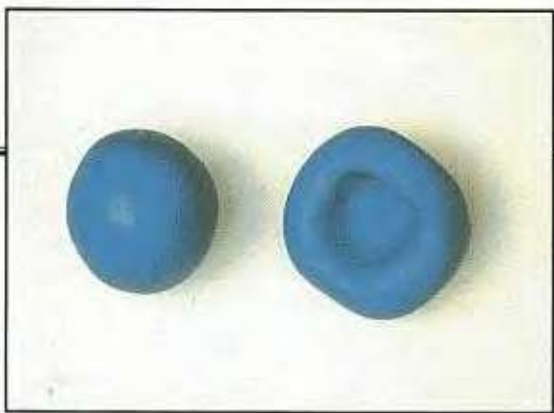
4 PINTAR LAS BALDOSAS: Usando un pincel fino y polvo de pétalos de color negro rebajado con un poco de alcohol, pinte con cuidado las baldosas negras en toda la superficie del pastel. Tenga cuidado de no ensuciar las baldosas blancas con el polvo de pétalos de color negro.



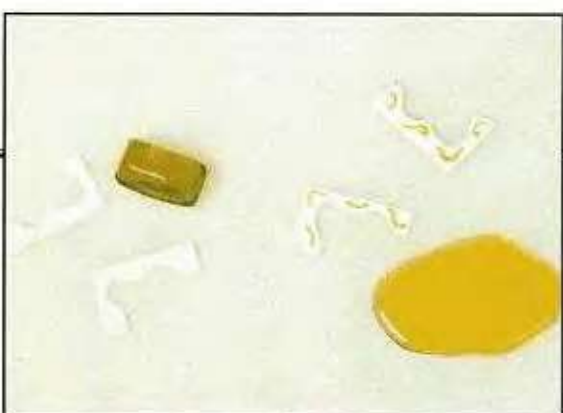
5 HACER LA ESTANTERIA: Extienda un poco de pasta de pastillaje amarilla y corte los cajones de la estantería con las plantillas. Deje toda una noche para que se sequen, y después use glasa real para unir los cajones y formar la estantería. Ponga las piezas verticales sobre una esponja hasta que estén bien secas.



6 HACER EL SOFA EN FORMA DE LABIOS: Divida la pasta de azúcar de color rojo en dos partes. Moldéelas dándoles forma de labio superior y labio inferior con ayuda de las plantillas. Luego, junte ambos labios para hacer el sofá y use glasa real para pegarlos firmemente entre sí.



7 HACER EL PUFF: Haga una bola de pasta de azúcar de color azul. Haga una indentación convexa en ella con la yema del pulgar para dar forma de asiento al puff. Procure que la indentación esté ligeramente descentrada de modo que el respaldo quede algo más alto que la parte frontal del puff.



8 HACER LA MESITA DE CAFE: Ponga un par de caramelos de azúcar sobre una hoja de papel de horno. Caliente el horno a 150°C (300°F, Gas 2) y déjelos 8-10 minutos. Déjelos enfriar. Use las plantillas para hacer las patas de la mesita con pastillaje blanco. Decore la mesa con remolinos de glasa amarilla.



9 MONTAR LA MESITA DE CAFÉ: Pegue las patas de pastillaje de la mesita de café con un poco de glasa real y colóquelas tal como se indica en la parte inferior de la superficie de la mesa. Póngala sobre un trozo de esponja el tiempo necesario hasta que estén completamente secas.

10 AÑADIR LA CINTA: Ponga una tira ancha de cinta de raso de color azul en torno a la base del pastel fijándola con unas gotas de glasa real. (Si quiere que el pastel resulte todavía más espectacular, use una cinta de color rojo de la misma tonalidad que el sofá en forma de labios).



11 DISPONER LOS MUEBLES EN SU SITIO: Decore el borde del soporte del pastel con una cinta de raso ancha de color negro. Disponga los muebles tal como se indica o del modo que usted prefiera, sobre la superficie del pastel. Cuando esté satisfecho con el resultado, pegue cada una de las piezas con unas gotas de glasa real.

Alternativas

UN PASTEL AMUEBLADO

Es posible que el destinatario del pastel viva en una casa con unos muebles muy característicos y en este caso puede reproducir éstos en vez de los que hemos creado nosotros.

Alternativamente, puede buscar inspiración hojeando libros y revistas de decoración de la década de los sesenta y eligiendo los muebles más representativos.

La mayor parte de los diseños de aquella época eran o bien muy angulares o bien muy blandos y mullidos. Estos últimos son fáciles de reproducir usando pasta de azúcar para los objetos de contornos redondos, como sofás y puffs.

El color también es un importante indicador del estilo de aquel período, así que procure imitar los colores lo mejor posible.

Piense sobre todo en colores como el naranja, el rojo brillante, el purpura y el color chocolate.

Al hacer el "cristal" de la mesilla de café, es preferible que ponga varios caramelos en el horno por si la pieza elegida se rompe accidentalmente o por si alguna no se funde de manera adecuada.

Cada caramelo se fundirá adoptando una forma asimétrica diferente.

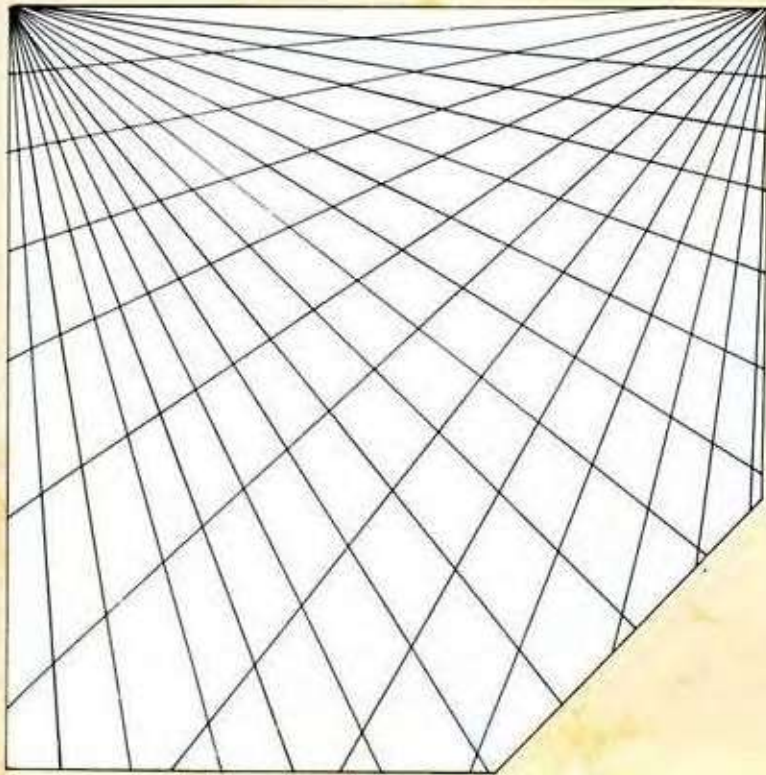
Algunos se solidificarán de nuevo formando burbujas de aire, lo que puede quedar bien o no.

Es recomendable que haga varias pruebas con diferentes colores y luego elija el que mejor entone (o todo lo contrario, el que más contraste) con los muebles que haya elegido para el pastel.

VUELVEN LOS SESENTA

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Embaldosado (amplíe un 200%)



Estante superior (dos piezas)



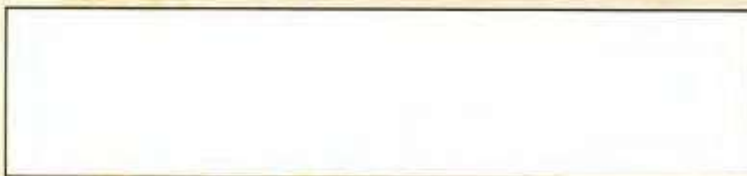
Separador estante inferior (dos piezas)



Laterales (dos piezas)



Primer separador de estante (dos piezas)



Fondo y primer estante (dos piezas)

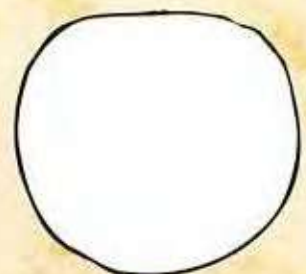


Labio superior del sofá



Labio inferior del sofá

Patatas de la mesita de café (dos piezas)



Puff azul

UNA ISLA DE ENSUEÑO

Escápese y deje a un lado los problemas huyendo a esta maravillosa isla desierta en forma de pastel.



Este es el pastel perfecto para alguien que haya soñado alguna vez con abandonarlo todo e irse a una isla desierta: una hermosa isla tropical con palmeras y una playa de arenas doradas lamida por las olas. Una toalla está acogedoramente tendida debajo de una sombrilla, con un cóctel exótico y una buena novela al alcance de la mano. Hay incluso un tubo de crema bronceadora, una cámara esperando captar exóticas vistas y un acopio de deliciosos cocos. ¡Lo único que le falta a esta isla es un naufrago que viva en ella!

Ofrezca este pastel a alguien que se vaya de vacaciones o que esté a punto de jubilarse. O regáleselo a un amigo o pariente que necesite un merecido descanso. Pero no lo use para una luna de miel, porque en esta isla sólo hay lugar para una persona.

Dar forma al pastel

Este pastel está hecho uniendo entre sí, con mermelada y crema de mantequilla, dos porciones redondas de bizcocho y dándole luego forma para crear las laderas curvas de la orilla de

Qué se necesita

INGREDIENTES

- mermelada • crema de mantequilla
- 1 kg de mazapán • 1 kg de pasta de azúcar
- dos bizcochos redondos de 23 cm de diámetro
- una selección de colorantes alimentarios y polvo de pétalos • glasa real
- alcohol rebajado
- pastaflora
- gelatina
- sémola

EQUIPO

- boquilla para manga pastelera del número 0
- soporte cuadrado para pastel de 30 cm de lado
- un cuchillo bien afilado • pinces
- papel vegetal • mondadientes
- cortapastas en forma de cáliz
- mangas de papel vegetal
- espaguetis • cortapastas

HABILIDADES

- moldear bizcocho
- trabajar con pasta de azúcar

DIFICULTAD ☼ ☼

TIEMPO ⌚ ⌚

OCASION 🍷 🍴

GUIA PASO A PASO



1 DAR FORMA AL PASTEL: Una los dos bizcochos en forma de bocadillo con mermelada y crema de mantequilla. Moldee los bordes del pastel con un cuchillo bien afilado hasta obtener una especie de laderas suaves alrededor de todo el bizcocho.



2 CUBRIR EL PASTEL Y EL SOPORTE: Unte el pastel de mermelada y cúbralo de mazapán. Déjelo secar una noche. Póngalo sobre la parte de atrás del soporte y úntelo con alcohol rebajado. Cubra pastel y soporte con una capa de pasta de azúcar de color marfil.

la playa. Está desplazado hacia atrás respecto del soporte para disponer de espacio suficiente en éste y representar el mar y la playa en primer término. La textura de la arena se imita esparciendo un poco de sémola sobre la glasa real aplicada previamente sobre la superficie del pastel.

Un paisaje marino

En el lugar donde las olas bañan la orilla de la isla viven una serie de criaturas marinas como cangrejos, erizos y estrellas de mar. Las sinuo-

sas hebras de las algas, las conchas marinas y las estrellas de cinco puntas están hechas con pastaflora blanca pintada con polvo de pétalos. Cuando haya preparado las hojas de la palmera y los objetos de la orilla, póngalos a secar sobre una hoja arrugada de papel vegetal. Eso producirá una impresión de movimiento en los objetos de pastaflora, ya que se secarán siguiendo las ondulaciones del papel. Coloque tal cual los objetos del paisaje marino en torno a la base del pastel, pero fije todas las piezas de la superficie con unas gotas de

glasa real. La robusta palmera del fondo puede fijarla clavando un mondadientes en la base del tronco, pero asegúrese de retirarlo antes de servir el pastel.

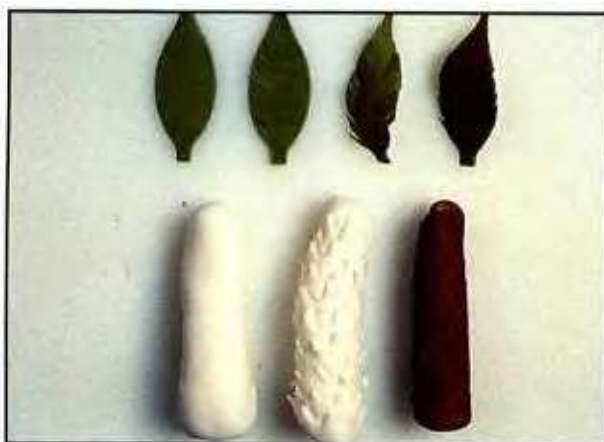
La cámara fotográfica, el cóctel, la loción bronceadora y el libro están hechos con pasta de azúcar. Los detalles de la cámara se han hecho con la manga pastelera y el cóctel se ha hecho con unas tiras de pasta de varios colores y un palillo a modo de paja. Naturalmente, se pueden añadir otros accesorios que tengan relación con el destinatario del pastel.



3 CREAR EL EFECTO ARENA: Unte la superficie del pastel con glasa real de color crema para representar la arena. Imita la textura de una playa esparciendo glasa real por encima del soporte y rociando la superficie con sémola. Deje que se seque.



4 HACER EL MAR: Mezcle colorantes alimentarios con un poco de agua y pinte los cangrejos, las estrellas y los moluscos del soporte. Use una manga pastelera de papel vegetal, con la punta cortada y llena de gelatina teñida de azul brillante para imitar las olas del mar que lamen la orilla de la playa.



5 HACER LA PALMERA: Haga una salchicha de pastaflora de unos 7,5 cm de longitud. Marque con un cuchillo las escamas del tronco. Usando la plantilla, corte ocho hojas de pastaflora de color verde. Corte los bordes de las mismas y déjelas secar sobre una hoja arrugada de papel vegetal. Pinte tronco y hojas con polvo de pétalos de color verde, marrón y negro.



6 HACER LA SOMBRILLA: Use la plantilla que se suministra para cortar el parasol de la sombrilla con pastaflora de color amarillo limón. Marque las nervaduras con un mondadientes y ponga el parasol sobre la base de un cuenco hasta que esté seco. Haga el palo de la sombrilla con un trozo de espagueti cubierto de pastaflora de color marrón.



7 MONTAR LA SOMBRILLA: Con glasa real blanca y una boquilla del 0, dibuje unos puntitos en torno a la base del parasol. Fije el palo al centro del parasol con unas gotas de glasa real. Levante la sombrilla y apoye el palo de la misma sobre un trozo de esponja hasta que esté bien seco.



8 HACER LA TOALLA: Tiña pastaflora azul turquesa y extiéndala con el rodillo. Extienda también pastaflora blanca. Con un cortapastas de ruedecilla corte varias tiras estrechas de ambos colores. Humedezca las tiras y péguelas alternando colores



9 HACER LA MESA: Moldee la superficie de la mesa con pastaflora dándole al borde una forma regular. Haga cuatro patas cuadradas de pastaflora y márquelas con un mondadientes imitando la textura de la madera. Déjelas secar y luego péguelas a la superficie de la mesa con glasa real.



10 MONTAR LA PALMERA: Pegue las hojas al tronco de una en una con unas gotas de glasa real. Haga los cocos con unas bolitas de pastaflora y reproduzca su textura con un poco de glasa real. Haga los penachos de los cocos aplicando glasa real con una boquilla del número 0 y, finalmente, píntelos con polvo de pétalos de verde, marrón y negro.



11 TERMINAR: Monte la mesa y fije las patas de la misma con unas gotas de glasa real. Píntela con polvo de pétalo de color marrón para imitar la apariencia de la madera. Ponga la toalla sobre el pastel y haga la franja de los extremos con glasa real blanca. Añada los objetos de la orilla, la palmera, los cocos, la sombrilla y la mesa, con todos los accesorios.

Secretos profesionales

LOS OBJETOS DE LA ORILLA

- Las conchas, algas y estrellas de la orilla están hechas con pastaflora y decoradas con polvo de pétalos.
- Hebras de las algas: corte unas tiras de pastaflora de color verde con un cortapastas o una ruedecilla. Haga unas muescas en ellas con un mondadientes y déjelas secar sobre una hoja arrugada de papel vegetal para que tengan forma. Píntelas con polvo de pétalos de color verde, marrón y negro.
- Estrellas de mar: córtelas en una capa de pastaflora usando un cortapastas en forma de cáliz. Déjelas secar sobre una hoja arrugada de papel vegetal. Con glasa real blanca y una boquilla del número 1, marque los puntitos y luego píntelas con polvo de pétalos de color naranja.

- Conchas de vieira: use las plantillas para cortarlas y marque las líneas de la superficie con un mondadientes. Cúrvelas ligeramente y déjelas secar sobre una hoja arrugada de papel vegetal. Píntelas con polvo de pétalos de color crema.

- Navajas: hágalas con unos rollos de pastaflora pintados con polvo de pétalos de color negro.

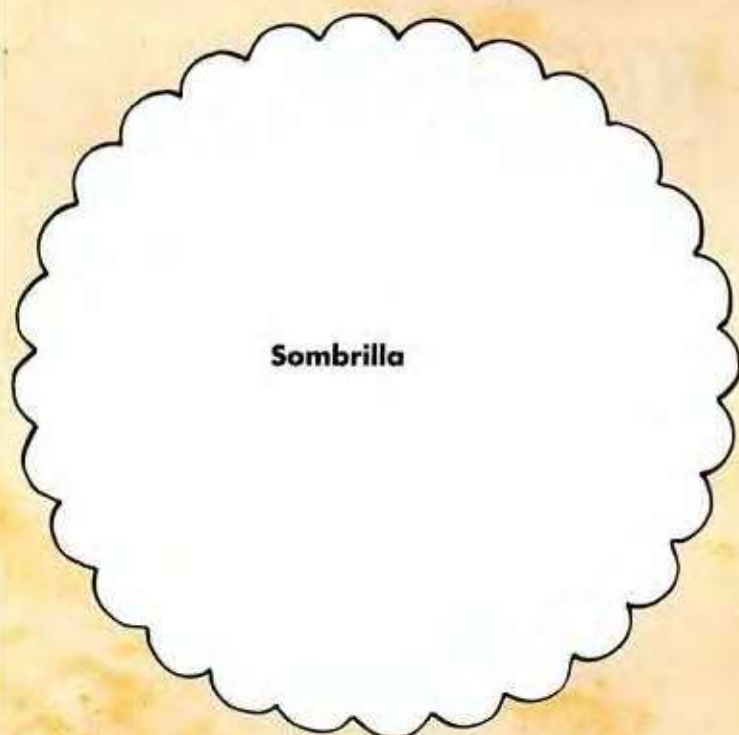
- Erizos de mar: haga una bola de pastaflora del tamaño de un guisante y, con la punta de una aguja, haga una serie de marcas en la superficie de la misma. Píntela con polvo de pétalos de color rojo y marrón.



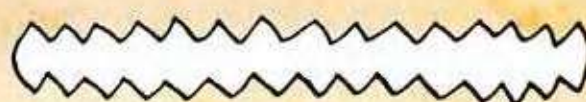
UNA ISLA DE ENSUEÑO

COMO USAR LAS PLANTILLAS

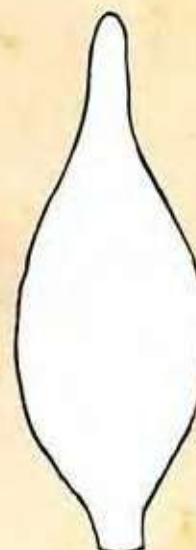
Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Sombrilla



Alga

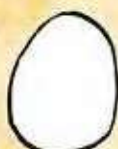


Hoja de palmera

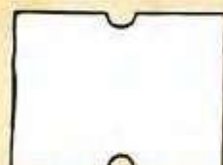


Tronco de palmera

Coco



Tapas del libro



Estrella de mar



Concha



Páginas del libro

REDOBLE DE TAMBOR

Haga las delicias de los más pequeños con este divertido pastel en forma de tambor, que es asombrosamente fácil de hacer.



Este pastel en forma de tambor militar es ideal para la fiesta de cumpleaños de un niño. Los colores rojo, blanco y oro tienen un gran impacto y la decoración es muy sencilla, y tanto una cosa como otra son mucho más atractivas para un niño que los más complicados adornos y los más sutiles colores. El pastel también será del agrado de los más pequeños debido al delicioso sabor a chocolate del bizcocho y de la cobertura. Como seguramente ya sabrá, la mayoría de niños prefieren los bizcochos (especialmente si son de chocolate) a las tartas de fruta. Este pastel en forma de tambor también sería adecuado para celebrar el cumpleaños o la jubilación de un

adulto, especialmente de alguien que tenga algo que ver con los militares.

Crear el tambor

Este pastel no solamente tiene un aspecto muy atractivo sino que también es fácil y rápido de hacer.

Se hace apilando unos cuantos bizcochos redondos de chocolate y cubriéndolos luego con un glaseado de pasta de azúcar de color rojo. A continuación, se ciñe la parte superior y la inferior con unas franjas de pasta de azúcar de color blanco y se adorna la parte lateral del pastel con una trencilla dorada atada formando un zig-zag. Eso le da al pastel todo el aspecto de un viejo tambor militar, uno

Qué se necesita

INGREDIENTES

- una ración doble de glasa de chocolate
- 600 g de pasta de azúcar de color rojo
- 100 g de pasta de azúcar de color blanco
- 500 g de pasta de azúcar de color castaño claro
- polvo de pétalos de color marrón, crema y negro
- cuatro bizcochos redondos con sabor a chocolate de 18 cm de diámetro
 - 200 g de pastillaje
 - glasa real

EQUIPO

- un cuchillo bien afilado grande
- alcohol rebajado • papel de horno
- soporte redondo para pastel de 28 cm de diámetro • un cortapastas
- alfileres • unas tijera • cordel
- 1 m de cinta de color oro
- 3 m de trencilla dorada

HABILIDADES

- dar forma a un pastel
- trabajar con pasta de azúcar

DIFICULTAD ☼ ☼

TIEMPO ⏱ ⏱

OCASION 🎉

GUIA PASO A PASO



1 DAR FORMA A LOS BIZCOCHOS: Deje enfriar los bizcochos y luego corte en horizontal con un cuchillo los extremos superior e inferior que han de quedar planos. Ponga los bizcochos en forma de bocadillo y unidos con glasa de chocolate.



2 GLASEAR EL PASTEL: Cubra toda la superficie del pastel con glasa de chocolate. No se demore al hacerlo pues ese tipo de glasa se seca muy rápidamente y luego resulta casi imposible extenderla por una superficie.

de los juguetes favoritos de los niños de la época victoriana. Unas "abrazaderas" de pasta de azúcar de color negro sujetan la trencilla y los palillos de tambor están hechos con pasta de pastillaje pintada con polvo de pétalos de color marrón para darles apariencia de palos de madera.

Motivos adicionales decorativos

Se han añadido unos cuantos motivos decorativos adicionales, en forma

de estrellitas doradas, en el centro de cada uno de los rombos formados por la trencilla dorada.

Usted puede, por supuesto, decorar el tambor con otros motivos, por ejemplo ositos o patitos.

Las estrellas se hacen muy fácilmente cortándolas en una capa de pastillaje y pintándolas con colorante alimentario líquido de color oro.

Tal vez prefiera omitir estos detalles —así como los clavos de latón de las "abrazaderas" negras— ya que el colo-

rante dorado no es comestible y tendría que retirar estos detalles antes de servir el pastel a todos los comensales, sean mayores o pequeños.

Otra ventaja de este pastel en forma de tambor es que la superficie plana del mismo es ideal para poner unas velas o para escribir un mensaje de felicitación divertido.

Otra alternativa muy sugerentes es la de omitir los palillos del tambor y escribir el mensaje justo en el soporte del original pastel.



3 CUBRIR LA PARTE SUPERIOR: Extienda un poco de pasta de azúcar blanca. Usando la plantilla que se suministra, corte un círculo de pasta de azúcar y cubra con él el pastel. Presione ligeramente con la palma de la mano sobre la glasa de chocolate para fijarlo en su lugar.



4 CUBRIR LOS LADOS: Extienda un poco de pasta de azúcar roja. Calcule la circunferencia y la altura del tambor y corte pasta para cubrir la parte lateral del mismo. Presiónela ligeramente sobre la glasa de chocolate para fijarla en su sitio. Cubra el soporte con pasta de azúcar castaño claro y ponga encima el pastel.



5 AÑADIR LAS FRANJAS BLANCAS: Con un cordel calcule la circunferencia del tambor. Corte unas tiras de pasta de azúcar blanca de unos 3 cm de grosor para hacer las dos franjas que rodean la parte superior e inferior del tambor. Humedezca el dorso de las mismas con un poco de agua y fíjelas encima de la pasta de azúcar de color rojo.



6 OCULTAR LAS JUNTURAS: Haga una salchicha larga y delgada de pasta de azúcar de color rojo para ocultar las juntas entre la pasta roja y la blanca en la parte superior del tambor. Aplique con la boquilla una línea de glasa real en torno al borde superior del tambor y presione ligeramente la salchicha de pasta sobre la glasa.



7 AÑADIR LA TRENCILLA: Divida en seis partes la circunferencia y marque los puntos en el centro de las franjas blancas con unos alfileres. (Clávelos sólo en la pasta, no en el pastel). Fije la trencilla en uno de los alfileres y forme un zig-zag en torno al pastel pasándola por alfileres alternos.



8 FORMAR LOS ROMBOS: Cuando llegue al inicio, corte la trencilla. Fijela en cada punto de contacto con un poco de glasa real. Empiece de nuevo por el borde inferior y haga otro zig-zag pasando la trencilla por los alfileres libres hasta formar una serie de rombos. Corte la trencilla y fijela con glasa real.



9 HACER LAS ABRAZADERAS: Para ocultar los puntos de contacto de la trencilla con el pastel, haga unas abrazaderas con unas tiras de pasta de azúcar negra y fíjelas al pastel con glasa real. Aplique un puntito de glasa real blanca en la parte superior y en la inferior de cada abrazadera para imitar los clavos y píntelos con colorante alimentario líquido de color oro.



10 HACER LOS PALILLOS DEL TAMBOR: Moldee un par de palillos de tambor con pasta de pastillaje, aplastando uno de los lados para que pueda reposar sobre el soporte sin rodar. Píntelos con una mezcla de polvos de pétalo de color marrón, negro y crema para reproducir la apariencia de la textura de la madera.



11 AÑADIR LOS ÚLTIMOS TOQUES: Decore el soporte del pastel con una cinta ancha de color dorado. Ponga los palillos del tambor en la parte delantera del soporte, cruzados uno sobre el otro por los extremos. Pegue con un poco de glasa real unas estrellas de pastillaje en el centro de cada rombo en la parte lateral del pastel.

Secretos profesionales

GLASA DE CHOCOLATE

- La glasa de chocolate es deliciosa, tanto si se usa para unir entre sí las diversas capas de un pastel como si se usa de cobertura del mismo. Pruébela primero con una galleta de una merienda, un postre o un pastelillo.
- Añadiéndole un poco de ron se le da un acabado brillante a la glasa, además de un agradable y característico sabor, pero ello no es lo más adecuado, por supuesto, si el destinatario del pastel es un niño pequeño. Sin embargo, en el caso del pastel en forma de tambor, lo del acabado brillante no tiene importancia, porque la glasa de chocolate está en ese caso cubierta por una capa de pasta de azúcar.

- La cantidad de glasa de chocolate de la siguiente receta es suficiente para cubrir y rellenar un bizcocho de tamaño normal. Para el pastel en forma de tambor necesitará una doble ración.

- Si la glasa de chocolate resulta demasiado aceitosa, añádale dos cucharadas de ron o de alcohol rebajado, ¡siempre que el pastel no sea para un niño!

Ingredientes

- 60 g de mantequilla
- 120 g de chocolate
- 180 g de azúcar lustre
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de ron (opcional)

Método

- Ponga la mantequilla y el chocolate en un recipiente colocado sobre una olla con agua ligeramente hirviendo hasta que se fundan.
- Una vez fundidos, incorpore el huevo batido y retire el recipiente del fuego.
- Incorpore el azúcar lustre y siga batiendo hasta que obtenga una masa espesa y brillante.
- Añada el ron y siga batiendo. La masa se espesará a medida que se vaya enfriando, así que úsela antes de que esté demasiado dura para esparcirla por el pastel.

REDOBLE DE TAMBOR

COMO USAR LAS PLANTILLAS

Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



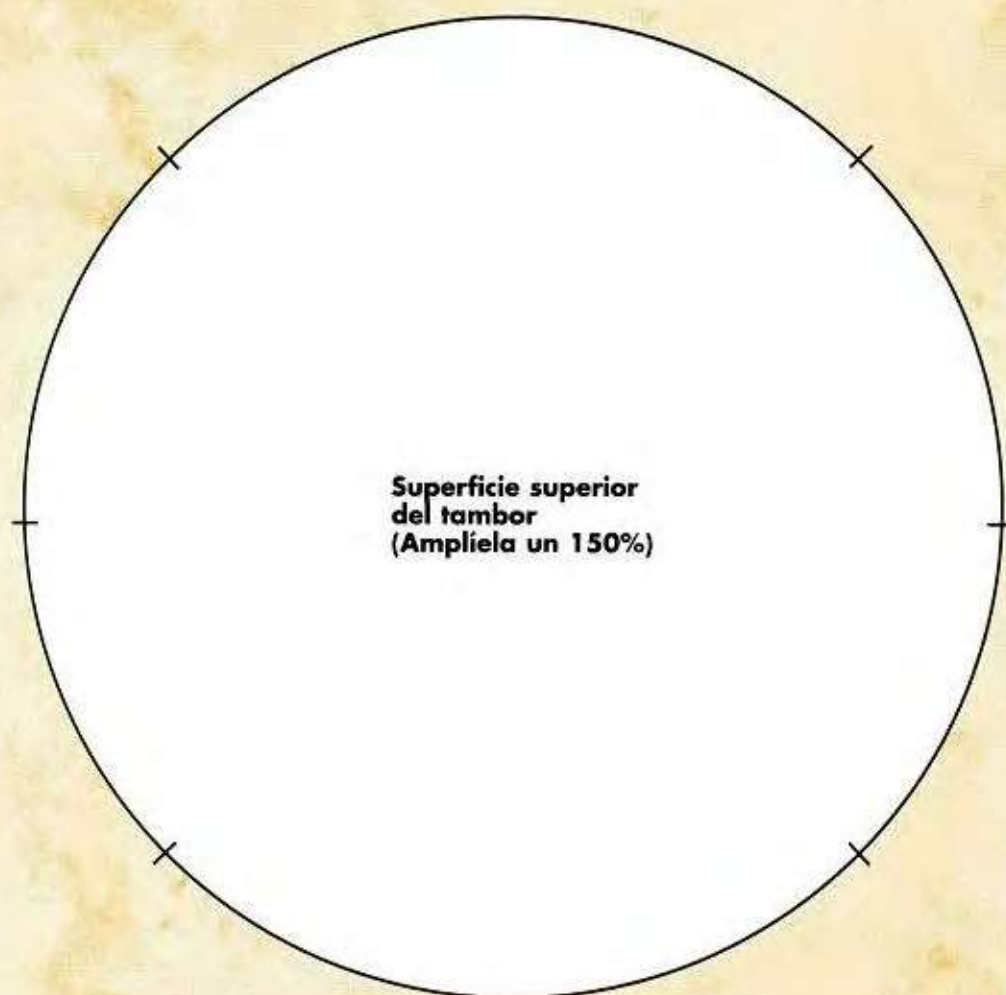
**Palillo
del tambor**



Estrella



Abrazadera



**Superficie superior
del tambor
(Ampliela un 150%)**

LOCOS POR EL FUTBOL

El pastel perfecto para los fanáticos de cualquier equipo. Les encantarán estas botas, aunque hayan perdido el partido.



Un par de botas de fútbol pueden ser un magnífico pastel para un amigo o pariente aficionado a este deporte, sea cual sea su edad. Averigüe cuáles son los colores que usa el equipo de su amigo para pintar el pastel. Los aficionados al fútbol son un poco quisquillosos en lo que a colores se refiere.

Aparejar las botas

Las botas se hacen fácilmente, con dos bizcochos suizos de chocolate,

aunque tendrá que hacerlos más grandes de lo normal si el pastel es para un hombre. Hágalos usted mismo si tiene tiempo; de lo contrario, puede comprarlos en una pastelería y rellenarlos de crema de mantequilla aromatizada con chocolate antes de cubrirlos de pasta de azúcar.

El soporte del pastel está cubierto de pasta de azúcar y se le ha dado una textura parecida a la del césped de un terreno de juego aplicando encima del mismo glasa real blanda. Se ha añadido también una franja de

Qué se necesita

INGREDIENTES

- crema de mantequilla
- 2 bizcochos suizos de chocolate de forma alargada
- 500 g de pasta de azúcar de color verde
- 700 g de pasta de azúcar de color negro
- 50 g de pasta de azúcar de color azul turquesa
- pasta de azúcar de color blanco • cacao
- colorante alimentario para pasta de color azul oscuro
- glasa real

EQUIPO

- un cuchillo bien afilado
- soporte redondo para pastel de 33,5 cm de diámetro
- boquilla para manga pastelera del número 1
- pistola de repostería
- un palo de madera

HABILIDADES

- trabajar con pasta de azúcar

DIFICULTAD * *

TIEMPO [Icono de reloj] [Icono de reloj]

OCASION [Icono de balón de fútbol] [Icono de balón de fútbol]

GUÍA PASO A PASO



1 DAR FORMA AL PASTEL: Con un cuchillo bien afilado, haga unas cavidades en uno de los extremos de ambos bizcochos suizos. Luego, dé forma a la parte delantera de las "botas" cortando la puntera en ángulos hasta obtener un contorno curvo.



2 CUBRIR LAS BOTAS: Cubra las botas con una crema de mantequilla aromatizada con chocolate. Extienda con el rodillo dos capas de pasta de azúcar negra y extienda una de ellas sobre cada bota, alisándolas bien para disimular las juntas y moldeándolas para que se adapten a la forma de las botas.

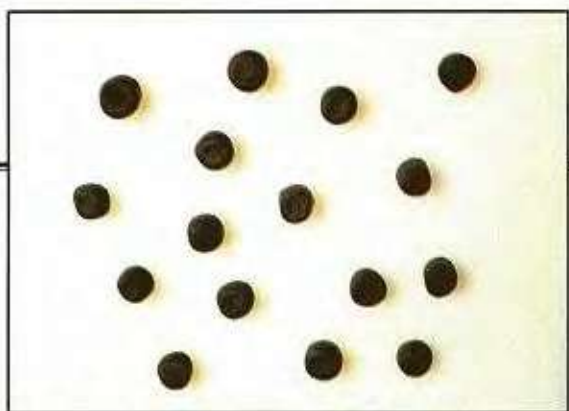
pasta de azúcar blanca para representar una de las líneas pintadas en la banda del campo. El aspecto realista de los tacos en las suelas de las botas se consigue cortando trocitos de una salchicha de pasta de azúcar negra, moldeándolos en forma de tacos y pegados a las suelas con glasa real. Los cordones de las botas se hacen fácilmente con una pistola de arcilla. Puede añadir un poco más de grasa a la masa cuando prepare la pasta de azúcar para facilitar su expulsión por el tubo de la pistola.

Haga los demás detalles de las botas con la manga como hemos hecho nosotros o bien imitando otros detalles. Algunas botas tienen unos adornos o costuras muy elaborados. Un par de elegantes calcetines de pasta de azúcar con un motivo decorativo se han añadido como toque final.

Resultados perfectos

Si lo prefiere, puede usar un soporte aún más grande para tener espacio donde escribir un mensaje, tal vez el

nombre de su equipo favorito o el último resultado positivo del mismo. La mayoría de equipos de fútbol tienen sus propios escudos y emblemas y esa es otra posibilidad a considerar. Los gajos de naranja constituyen un interesante toque final y seguro que provocarán una sonrisa tanto entre los practicantes del fútbol como entre aquellos que han ido a ver a sus hijos, hermanos o padres jugar un partido. Sea quien sea el destinatario del pastel, seguro que para ellos es el mejor de la liga.



3 HACER LOS TACOS: Dé forma de salchicha larga a una bola de pasta de azúcar de color negro. Córtela a trocitos de 1-2 cm de longitud. Redondee los bordes de cada taco moldeándolos con la yema de los dedos.



4 CUBRIR EL SOPORTE: Extienda una capa de pasta de azúcar verde. Aplique un poco de glasa real blanda de color verde claro y cuando esté seca ponga otro poco de verde oscuro. Haga la franja con pasta de azúcar blanca y cúbrala con glasa real blanca.



5 AÑADIR LOS DETALLES: Fije los tacos de las botas y póngalas sobre el soporte. Con pasta de azúcar negra corte las lengüetas. Humedézcalas y péguelas en su lugar. Añada unas tiras de pasta de azúcar blanca a las lengüetas. Con una boquilla del 1 y glasa real blanca, dibuje unos rombos entre las tiras.



6 HACER LOS AGUJEROS PARA LOS CORDONES: Use la plantilla para cortar dos tiras estrechas de pasta de azúcar negra. Use el extremo de un palo de madera para hacer los orificios para los cordones. Humedezca la tira y colóquela en torno a la curva de la lengüeta. Deje que se seque.



7 AÑADIR OTROS DETALLES: Corte ocho tiras de pasta de azúcar blanca, humedézcalas y péguelas a las botas por parejas, formando ángulo y con la parte de arriba de las tiras en el segundo y el cuarto orificio. Dibuje los rombos que van entre las tiras con glasa real blanca y una boquilla del número 1.



8 HACER LOS CORDONES: Use pasta de azúcar turquesa, dispere unos churretes con la pistola de repostería y córtelos en forma de cordones. Corte unas tiras de pasta de azúcar negra y péguelas en torno al borde de las suelas. Fije un cordón en diagonal sobre la lengüeta. Fije los cordones en las botas.



9 HACER LAS COSTURAS: Con glasa real negra y una boquilla del 1, haga las costuras de la parte posterior de las botas y de las lengüetas. Dibuje una doble hilera en el tacón y en la puntera. Con glasa real blanca haga un doble respunte en los resquicios.



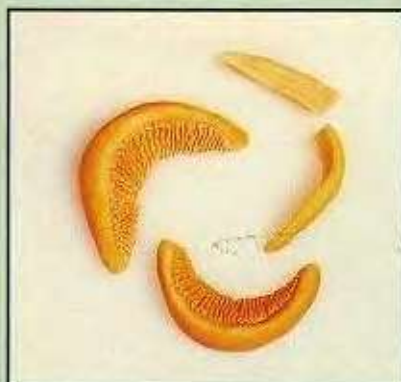
10 HACER LOS CALCETINES: Corte dos tiras largas e irregulares de pasta de azúcar de color blanco. Déles textura presionándolas con una redecilla de tul. Añada a las tiras unos rectángulos de pasta de azúcar blanca lisa para representar el dobladillo del calcetín. Trabaje deprisa para evitar que la pasta de azúcar no se encostre.

11 COLOCAR LOS CALCETINES EN SU SITIO: Humedezca el extremo de los calcetines y depósitelos sobre las botas formando unos pliegues. Use una boquilla del 1 y glasa real de color blanco para hacer un motivo decorativo en los dobladillos. Bordee éstos con tres líneas blancas y luego repase el dibujo con glasa real de color azul.

Secretos profesionales

LOS GAJOS DE NARANJA

- Añadiendo unos gajos de naranja al pastel le dará un toque de autenticidad, ya que entre los futbolistas es una verdadera tradición comer una naranja para reponer fuerzas durante la media parte del partido.
- Moldee los gajos con la plantilla que suministramos y un poco de pasta de azúcar blanca.
- Para imitar la textura de la parte exterior de la corteza puede presionarla contra un rallador de queso hasta que queden impresas



las marcas correctas en la superficie de la misma.

- Deje secar la pasta de azúcar y, a continuación, pinte la corteza y la pulpa con polvo de pétalos

de color mandarina, respetando la médula interior de color blanco que separa ambas.

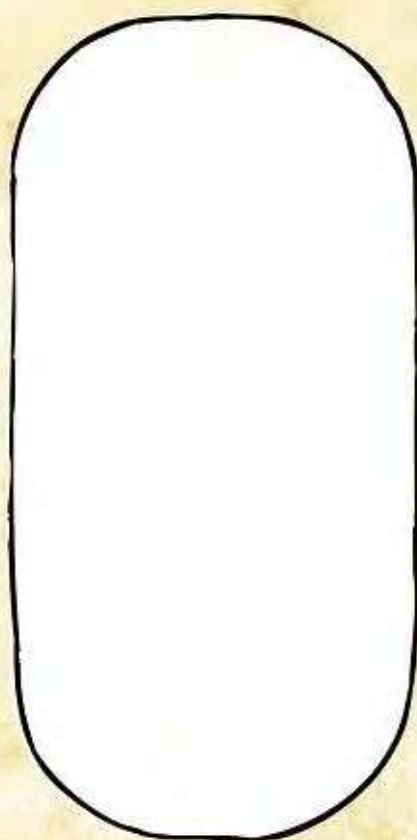
- Con glasa real blanca y una boquilla del 1, dibuje unas líneas sobre la superficie de la pulpa del gajo para representar la textura membranosa de la naranja. Déjela secar y luego píntela de nuevo con polvo de pétalos de color mandarina.

- Haga unos cuantos gajos que estén completos y otros cuya pulpa ya haya sido consumida y solamente les quede la piel.
- Pegue unos y otros sobre el soporte del pastel.

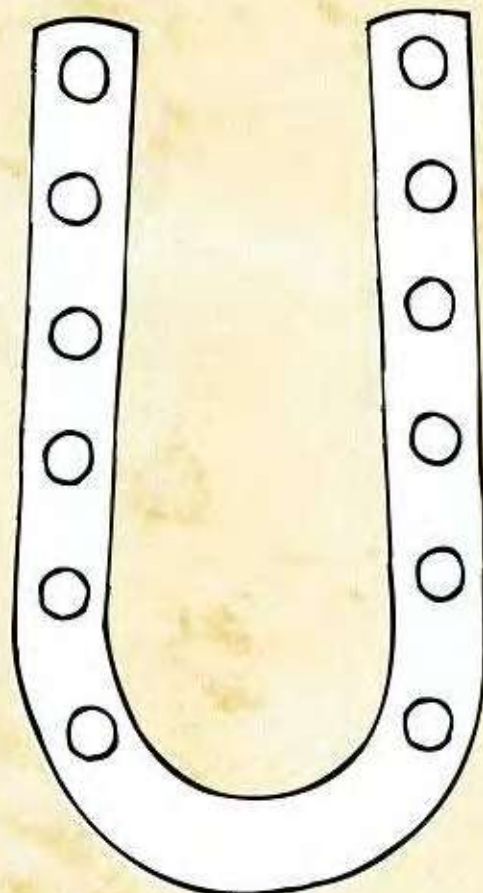
LOCOS POR EL FUTBOL

COMO USAR LAS PLANTILLAS

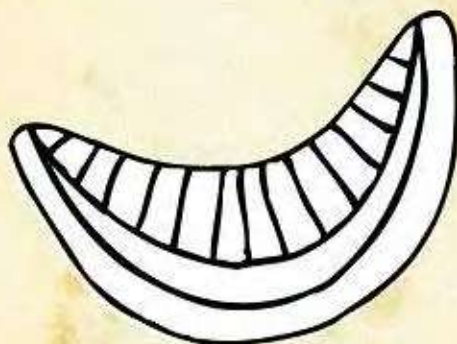
Ponga una hoja de papel de calcar sobre las plantillas y cálquelas. Seguramente le será más fácil cortar el papel de cada plantilla por separado. Con ayuda de un punzón, marque las formas de la plantilla sobre la pasta de azúcar o de mazapán extendida con el rodillo.



Lengüeta



Orificios de los cordones



Gajos de naranja y cortezas

PROTAGONISTA EL GATO

Prepare este pastel cuando organice una fiesta para un aficionado a los gatos de cualquier edad, de los seis a los sesenta.



Este encantador pastel será una auténtica sensación entre los amigos de los gatos de cualquier parte y de cualquier edad. El gato que hemos representado es todo un personaje: es un gato grande, que despierta instintos maternales, y con unas marcas en la piel de estilo siamés. Está acurrucado sobre una esterilla y le hace compañía un simpático ratón. Lleva un collar rojo adornado con un cascabel de plata para que se note su presencia por si se le ocurre salir a cazar pajaritos.

Cómo crear el gato

Aunque su aspecto es realmente impresionante, nuestro gato es muy fácil de hacer. Está simplemente esculpido a partir de dos bizcochos redondos, unidos en forma de bocadillo y cubiertos de mazapán. Le hemos añadido dos orejas de mazapán y lo hemos cubierto de pasta de azúcar de color crema.

Las garras se han moldeado con pasta de azúcar, las uñas las hemos dibujado con el punzón y se han pintado

Qué se necesita

INGREDIENTES

- dos bizcochos redondos de 20 cm de diámetro
- colorante líquido alimentario de color plata
- polvo de pétalo de color marrón y crema
- colorante alimentario para pasta de color blanco, azul celeste, azul oscuro, rojo y gris
- 1 kg de pasta de azúcar de color crema
- 570 g de pasta de azúcar • mermelada
- harina de maíz • alcohol rebajado
- glasa de albaricoque • glasa real
- crema de mantequilla
- 800 g de mazapán

EQUIPO



- boquilla para manga pastelera del número 1
- pincel grande de cerdas suaves • esponja
- un cuchillo de cocina grande • punzón
- soporte para pastel de forma oval de 30 cm de anchura
- pincel pequeño • cúter

HABILIDADES

- usar polvo de pétalo y colorantes para pasta
- trabajar con pasta de azúcar
- dar forma a un pastel

DIFICULTAD  

TIEMPO  

OCASION  

GUIA PASO A PASO



1 DAR FORMA A LOS BIZCOCHOS: Corte los dos bizcochos por la mitad en sentido horizontal. Una las dos mitades con mermelada y crema de mantequilla. Ponga un bizcocho sobre el otro igualmente unidos con mermelada y mantequilla. Déles la forma de un gato acurrucado, con la cabeza y la cola.



2 CUBRIR DE MAZAPAN AL GATO: Unte el pastel de mermelada y cúbralo de mazapán, moldeando bien la masa para retener la forma del gato. Moldee un par de orejas de mazapán y péguelas a la cabeza presionándolas suavemente para que se enganchen.

con colorante de color marrón. Todo el gato ha sido pintado primero con polvo de pétalo de color crema oscuro para darle una apariencia peluda y luego con polvo de pétalo marrón para crear las marcas propias de la raza siamesa -la cola, la punta marrón de la nariz, garras y orejas. Los ojos, la nariz y la boca están pintados con colorante alimentario rebajado con un poco de agua y sus magníficos bigotes son de glasa real de color blanco.

El collar está hecho con unas delgadas capas de pasta de azúcar de color rojo y blanco enrolladas juntas y cortadas en forma de tira larga envuelta en torno al cuello del gato y "sujeta" con una hebilla de plata. La esterilla es un soporte de cartón que está cubierto de pasta de azúcar de color blanco jaspeada con un poco de colorante de pasta de color azul y adornada con unos flecos de glasa real. El ratón está elaborado con pasta de azúcar.

Gatos alternativos

Si el destinatario del pastel tiene un gato, puede moldear su pastel a imagen del mismo para darle una buena y agradable sorpresa.

Si no tiene gato, elija una de las ilustraciones de la página 84. Asegúrese de que refleja bien el carácter del gato: éste es un gato macho, con mucha personalidad y una expresión serena. Piense que, en realidad, no hay dos gatos iguales.



3 PREPARAR EL SOPORTE: Cubra un soporte fino de cartón de forma oval con pasta de azúcar blanca. Decore un poco de pasta de azúcar con un jaspeado de color azul celeste y azul oscuro, córtela en forma de óvalo pequeño y póngala sobre el soporte. Dibuje una orla de flecos con una boquilla del 1.



4 CUBRIR EL GATO CON PASTA DE AZÚCAR: Extienda un poco de pasta de azúcar crema sobre el gato previamente cubierto de mazapán. Alise bien la pasta para conservar la forma del gato. Elimine los excesos de pasta en torno a la base. Coloque el gato sobre el soporte previamente preparado.



5 HACER LAS GARRAS DEL GATO: Moldee dos garras con pasta de azúcar de color crema, estrechando la parte final de cada una para que ajusten perfectamente en el interior del cuerpo. Haga las marcas de las uñas con un punzón y, con un pincel de punta fina, píntelas con colorante alimentario para pasta de color marrón mezclado con alcohol rebajado.



6 IMITAR EL EFECTO PIEL: Usando polvo de pétalo de color crema oscuro y un pincel grande de cerdas blandas, pinte la cabeza y el cuerpo del gato para producir la impresión de que su textura es la de pelaje de gato. Este efecto tiene que ser muy delicado: las marcas marronosas propias de la raza siamesa se añaden más adelante.



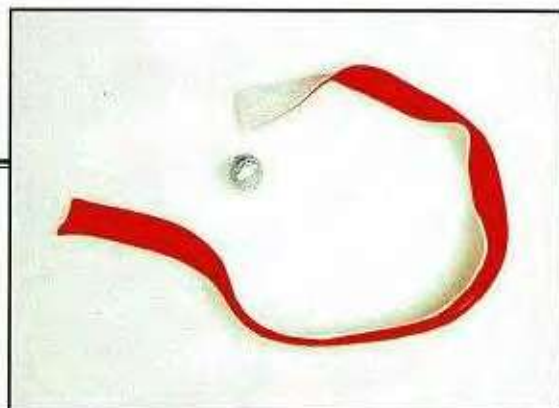
7 EMPEZAR A PINTAR LA CARA: Marque el contorno de los ojos, nariz y boca. Pinte el interior de azul celeste con colorante alimentario rebajado con agua y un poco de glasa real. Dibuje igualmente el iris de los ojos de azul oscuro y las pupilas negras. Pinte el contorno de los ojos con colorante marrón.



8 TERMINAR LA CARA: Pinte la nariz y la boca con dos matices de colorante alimentario de color marrón mezclado con agua. Dibuje el contorno de la nariz y pinte las ventanillas con el matiz más oscuro. Pinte unos puntitos en el hocico (entre la nariz y la boca) para marcar las raíces de los bigotes del gato.



9 AÑADIR LAS MARCAS DE LA RAZA SIAMESA: Con un pincel grande, de cerdas blandas, pinte la cola con polvo de pétalo marrón mezclado con un poco de harina de maíz. Dibuje las marcas típicas de un siamés pintando el interior y la parte posterior de las orejas del mismo color. Pinte con ese polvo unas marcas en la cara y entre las orejas.



10 HACER EL COLLAR DEL GATO: Enróllele juntas un poco de pasta de azúcar blanca y roja y corte una tira para formar el collar. Hga el cascabel con una bola de pasta de azúcar pintada de colorante alimentario líquido plateado. Pinte la abertura con colorante alimentario negro.

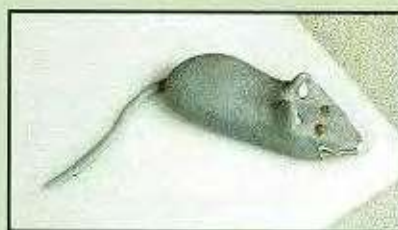


11 PONER EL COLLAR EN SU SITIO: Humedezca la parte posterior del collar y póngalo en el cuello del gato, solapando los extremos por un lado. Usando glasa real y una boquilla del 1, pinte las costuras y la hebilla. Pinte la hebilla de color plata y fíjela al cascabel. Pinte unos bigotes curvados hacia arriba y coloque el ratón en su sitio.

Secretos profesionales

COMO HACER EL RATON

- Hemos hecho un ratón de color gris para acompañar al gato, pero usted puede variar fácilmente el color del mismo. Por ejemplo, puede hacer un ratón blanco con los ojos de color rosáceo o también uno de color negro o rojizo.
- Moldee un poco de pasta de azúcar de color gris en forma de cuerpo de ratón, incluyendo las orejas.
- Aplique glasa real de color gris por toda la superficie del cuerpo del ratón procurando darle una textura rugosa para imitar el efecto que produciría la piel de un ratón de verdad.



- Ponga un poco de glasa real de color blanco en el interior de cada oreja, usando una boquilla del número 1.
- También con la boquilla del número 1 y con glasa real de color blanco, dibuje los ojos y los bigotes del ratón.

- Coloree ligeramente el interior de cada oreja con un toque de colorante alimentario para pasta de color rosa mezclado con agua.
- Pinte los ojos y los bigotes del mismo modo con colorante alimentario de color marrón.
- Haga una salchicha delgada de pasta de azúcar de color gris y forme con ella la cola, estrechándola en uno de los extremos.
- Pegue la cola al cuerpo del ratón con unas gotas de glasa real gris y déle con cuidado una forma curvada.

PROTAGONISTA EL GATO

Gato americano de pelo corto

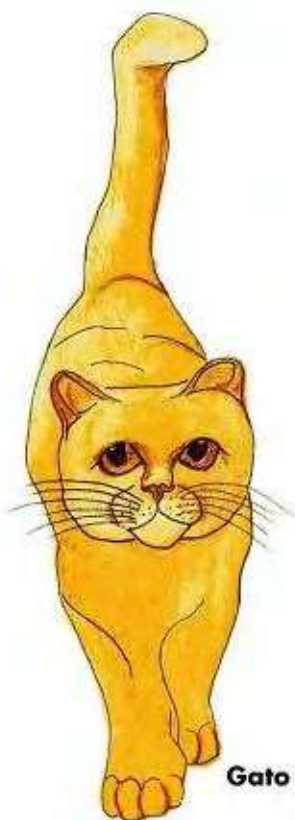
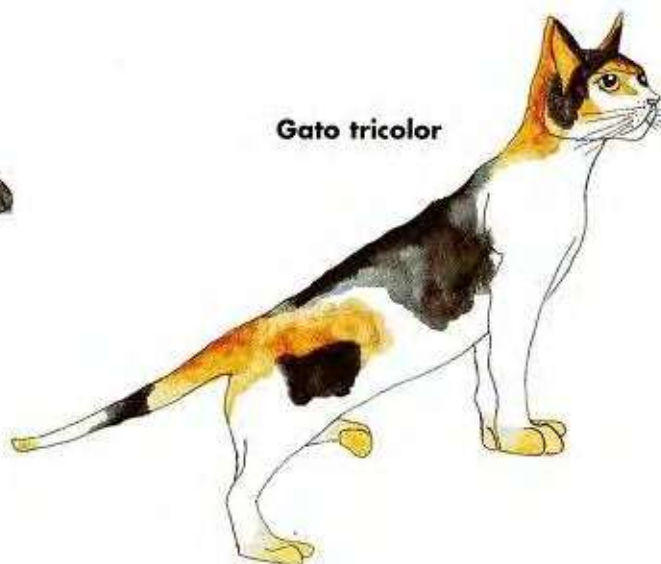


Gato con manchas de carey



Gato siamés

Gato tricolor



Gato inglés de pelo corto

Gato de color blanco y negro



¡ SILENCIO EN LA SALA !

Ningún pastel podría ser más adecuado que éste para un amigo o pariente que acabe de aprobar un examen en sus estudios de Derecho.



Este delicioso pastel de fantasía es tan realista que sólo le falta hablar.

La inclinación de la cabeza le da un aspecto que parece increíblemente humano, mientras que los detallados rasgos faciales y los delicados colores empleados hacen que parezca estar realmente vivo.

Dar forma a la cabeza

El cuerpo principal de este original pastel es una deliciosa tarta de fruta,

hecha cuatro semanas antes de cortarla y moldearla.

La cabeza está confeccionada con una gran bola de mazapán, esculpida con mucho detalle y cubierta por una fina capa de pastaflora.

El moldeado de este pastel requiere una cierta habilidad y el mazapán es el mejor ingrediente en este sentido. Puede añadirle goma de tragacanto al mazapán para darle una mayor consistencia, si lo desea.

La cabeza se aguanta sobre el cuerpo gracias a un palo de madera.

Qué se necesita

INGREDIENTES


- polvo de pétalos de color melocotón, marrón y negro
- una tarta de frutas redonda y gruesa de 25 cm
 - 1,5 kg de pasta de azúcar de color negro
 - 1,75 kg de pasta de azúcar blanca
- glasa de albaricoque • barniz de repostería
- 2,5 kg de mazapán • 500 g de pastaflora
- colorantes alimentarios para pasta de color rosa, melocotón, marrón y negro
- harina de maíz • clara de huevo
- alcohol rebajado • glasa real

EQUIPO


- utensilio para hacer nervaduras • pinceles
- boquilla para manga pastelera del número 1
- 50 cm de cinta de raso negra y 50 cm de color rosa
- soporte redondo para pastel de 38 cm de diámetro
- alambre y cinta adhesiva de floristería • cúter
- un palo de madera • papel rígido o pastillaje
- utensilio con punta de bola • mondadientes
- espuma • rodillo estriado

HABILIDADES

- moldear mazapán y pastaflora • dar forma a un pastel
- pintar con polvo de pétalos y colorante alimentario

DIFICULTAD 

TIEMPO 

OCASION 

GUIA PASO A PASO



1 CUBRIR EL SOPORTE: *Tiña un poco de pasta de azúcar con unas rayas de colorante alimentario marrón oscuro y negro hasta darle un aspecto jaspeado que recuerde la textura de la madera. Cubra con ella toda la superficie del soporte y déjela secar.*



2 DAR FORMA AL PASTEL: *Dé forma al pastel cortándolo tal como se explica en la página anterior. Use las piezas para formar los hombros y la espalda de la figura. Péguelas con glasa de albaricoque. Llene los huecos con mazapán.*

Hacer la toga

La toga está hecha con pasta de azúcar de color negro aplicada flojamente sobre la tarta cubierta de mazapán para que forme pliegues. Necesitará una buena cantidad de pasta de azúcar para ello y tal vez sea preferible que la compre ya teñida en vez de teñirla usted mismo.

Mezcle la pasta con un poco de grasa vegetal para que sea más elástica y facilitar el trabajo.

La pasta de azúcar negra deja man-

chas en las manos. Recuerde lavárselas bien antes de cortar la pasta blanca que necesitará para hacer el alzacuello y la peluca.

Cortar el pastel

Empiece cortando uno de los lados del pastel a 5 cm de uno de los bordes para hacer una base plana sobre la que hacerlo descansar. Corte luego el lado opuesto a unos 2,5 cm del borde. La parte cortada más grande se corta de nuevo verticalmente en-

dos pedazos y se usan para construir la parte posterior del pastel, de modo que ésta tenga un contorno curvo. La parte más pequeña se corta por la mitad y da forma a los hombros en la parte de arriba del pastel. Use glasa de albaricoque para fijar las piezas y rellene los huecos con mazapán. Cuando esté satisfecho con la forma del pastel, cúbralo con una capa uniforme de mazapán. Este es el momento en que puede moldear la cara. Necesitará tiempo y paciencia pero el resultado final valdrá la pena.



3 CUBRIR EL PASTEL CON MAZAPÁN: Unte todo el pastel con glasa de albaricoque y luego cúbralo con una capa de mazapán, moldeándola para que se adapte a la forma del pastel. Ponga el pastel encima del soporte, ligeramente hacia atrás, y fíjelo.



4 HACER LA TOGA: Extienda una capa de pasta de azúcar negra de 1 cm de espesor y póngala sobre el pastel formando pliegues. Haga un gran pliegue para la mano. Retoque el borde de la toga y deje secar la pasta. Inserte un palo como soporte de la cabeza.



5 HACER LA CABEZA: Moldee una bola de mazapán en forma de cráneo con un saliente para la nariz. Haga dos huecos para los ojos y unas estrías para labios, cejas y párpados. Marque los rasgos faciales y fije la cabeza al cuerpo, ligeramente inclinada, mediante el palo y glasa real. Deje que se seque.



6 HACER LA MANO: Use un rectángulo espeso de pasta de azúcar rosa claro, tono carne. Moldee los pulgares, algo más cortos, y luego el resto de los dedos. Gradúe las longitudes y marque las uñas y los pliegues de la piel. Deje secar el pulgar en posición vertical, apoyado sobre un trozo de espuma.



7 CUBRIR CON PASTAFLORA: Extienda una capa delgada de pastaflora de color carne. Unte la cabeza con clara de huevo y cúbrala con la pastaflora, moldeando desde la frente hasta la barbilla para conservar los rasgos. Trabaje deprisa para evitar que la pasta se seque. Pegue la mano al cuerpo.



8 HACER LAS OREJAS: Moldee las orejas cuidadosamente con pastaflora de color rosa, ahuecándolas y marcando bien los pliegues y los salientes. Péguelas en su sitio a ambos lados de la cabeza con un poco de clara de huevo. Use un utensilio con punta de bola para disimular la juntura.



9 AÑADIR EL ALZACUELLO: Extienda pastaflora blanca; haga un collarín con colgantes. Corte un rectángulo de pasta, pellízquelo por el centro, dóblelo por la mitad y pellízquelo para darle forma de corbatín. Fíjelo al alzacuello con glasa real.



10 AÑADIR LA PELUCA: Con pasta de azúcar blanca haga un rectángulo y marque las nervaduras de la peluca. Se marcan unas salchichas de pasta de azúcar con el rodillo estriado. Fije la peluca en la cabeza y los rollos a los lados.



11 TERMINAR LA PELUCA: Corte un rectángulo con un extremo estrecho para la cola de la peluca. Fíjelo detrás de la cabeza con glasa real. Una esponja evita que la peluca toque la espalda. Añada más rollos de pasta para la peluca y sujételos con unos palillos hasta que estén secos.



12 AÑADIR LOS RASGOS FACIALES: Retire los palillos y la esponja. Ate una cinta de raso negra en la coleta. Con boquilla del 1 y glasa real blanca, dibuje cabello y cejas; pínuelos con un pincel fino mojado en una mezcla de alcohol rebajado y colorante alimentario marrón oscuro.



13 PINTAR LOS RASGOS FACIALES: Haga los globos de los ojos con pasta de azúcar, moldeándolos para que encajen bien en las cuencas. Pinte las pestañas con colorante alimentario de color marrón oscuro mezclado con alcohol rebajado. Pinte el iris de los ojos con colorante marrón y oscurezcalo un poco para pintar las pupilas.





14 USAR POLVO DE PETALO: Pinte la cara, las orejas y las manos con polvo de pétalo mezclado con harina de maíz. Aplique una capa más oscura en las mejillas. Pinte los labios con polvo rosa. Pinte ligeramente la sombra de la barba incipiente mezclando polvo negro y marrón. Pinte las pupilas con varias capas de barniz de repostería.



15 AÑADIR LOS ANTEOJOS: Haga los anteojos con cuatro trozos de alambre de espesor doble. Dóblelos para darles la forma adecuada y luego cúbralos con cinta adhesiva de floristería de color marrón. Haga el pergamino que lleva el abogado en la mano con un rollo de papel rígido o con pastillaje. Atelo con un trozo de cinta rosa (preferiblemente comestible).

Secretos profesionales

COMO HACER LOS RASGOS HUMANOS

- Es importante proteger el pastel con papel de cocina para evitar que caiga polvo en el mismo al pintar la cara.

- Proceda a crear los rasgos faciales inmediatamente después de haber moldeado el mazapán, de este modo logrará que conserven su estado y puedan observarse bien definidos una vez terminado el pastel.

- Cuando cubra la cabeza de mazapán con pastaflora, repase bien los rasgos faciales. Proceda con

rapidez, presionando la pasta en las cavidades de los ojos, en las ventanillas de la nariz, en las arrugas, etc. para que queden definidos.



- Dedique algún tiempo a observar con atención los rostros de las personas reales y varias fotografías para ver cómo se forman las arrugas en torno a los ojos y a la boca.

- Pellizque la pasta con los dedos para hacer los párpados y luego marque

unas estrías que servirán para simular las cejas.

- Dibuje el cabello y las cejas con glasa real de color blanco (es mejor que usar la de color marrón) y luego píntelos del color apropiado. Eso le dará vida y textura al cabello.

- El rostro ha sido pintado con polvo de pétalos. Use tonos color carne aplicados ligeramente sobre la cara, las manos y las orejas y luego repase más intensamente las mejillas.

- Los labios están resaltados con polvo de pétalos rosa y una delicada capa de polvo de pétalo de color marrón y negro produce una sombra que sugiere la barba en torno a la mandíbula y los labios.

MOLDES Y ESENCIAS

*Con un juego de moldes en la forma que se desee
y utilizando esencias y aromatizantes, elabore todo aquello
que sea de su preferencia.*

En este apartado del libro le ofrecemos una serie de accesorios, todos ellos aptos para la elaboración de sus dulces y pastas favoritas. También encontrará información sobre cómo debe utilizar las esencias o aromatizantes para dar un sabor exquisito a sus creaciones.

MOLDES CON FIGURAS

Hay varios tipos diferentes de moldes con figuras humanas disponibles para hacer hombres, mujeres y niños de distintos tamaños. Estas figuras pueden usarse en la superficie de los pasteles o para crear con ellas unos espectaculares cuadros con escenas de cuentos de hadas y otras historias. La forma más sencilla consiste en una bandeja de plástico que contiene dos secciones frontales (varón y hembra), una sección posterior y un par de brazos y piernas. Los brazos y piernas están hechos en dos partes que luego se pegan y los cuerpos se hacen del mismo modo. También puede comprar estos moldes para hacer figuras de niños. Si solamente piensa moldear figuras de vez en cuando, con ese tipo de moldes tendrá suficiente.

Moldes de tres partes

Los moldes de tres partes son más caros, pero también son más robustos y detallados. Puede comprar una familia completa de ellos, con un molde para el varón, uno para la hembra y dos para los niños, de diferentes tamaños. El de hombre tiene 206 mm de altura, el de mujer 203 mm y el de los niños 153 mm y 127 mm, respectivamente. En el paquete se incluye un folleto con instrucciones sobre el correcto uso de los moldes y varias recetas para elaborar pasta de azúcar.



PASTA MEJICANA

La pasta mejicana es ideal para moldear figuras ya que es muy adaptable. Este tipo de pasta se usa también para elaborar bajorrelieves.

Ingredientes:

- 225 g (2 tazas) de azúcar lustre (para glasear) tamizado
- 15 ml (3 cucharaditas) de goma de tragacanto.
- 5 ml (1 cucharadita) de glucosa líquida
- 30 ml (6 cucharaditas) de agua fría

Método:

- Pase el azúcar y la goma de tragacanto por un tamiz fino y sobre una superficie de trabajo limpia.
- Haga una especie de volcán y añada la glucosa líquida y el agua fría.
- Añada 5 cucharaditas de agua y una sexta si la masa está muy espesa.
- Echando azúcar del exterior empiece a trabajar la masa.
- Amase hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

- Si usa la pasta para moldear figuras, añádale 15 g de harina de maíz y trabájela hasta incorporarla bien.
- Una vez incorporada a la masa, la harina de maíz se mantendrá solamente durante 24 horas.
- Para colorear la pasta mejicana, aplique un poco de colorante alimentario con un mondadientes y luego amase la pasta hasta repartir uniformemente el colorante.
- La pasta mejicana puede mezclarse con pasta de azúcar para hacer los vestidos del modelo.

Cada figura consta de tres partes: una para la cabeza y la parte superior del cuerpo, otra para las piernas y la parte inferior del cuerpo y otra para los brazos. Todas las partes están proporcionadas, de modo que sólo tiene que rellenarlas, dejarlas secar y luego juntarlas con unos mondadientes.

Cómo usar los moldes

Los moldes están hechos de un material plástico resistente pero flexible y antes de usarlos conviene untarlos con aceite vegetal. Cualquier exceso de aceite se deberá eliminar con una toallita de papel. Al moldear la figura, haga siempre primero la parte de atrás. El rostro está cuidadosamente esculpido, así que lo mejor es desmoldar la parte frontal del dorso lo antes posible. Al rellenar el molde, asegúrese de que la pasta está firmemente apretada en el rostro. Los brazos son bastante delgados, y hay que manejarlos con mucho cuidado, especialmente en el momento de desmoldarlos. De todos modos, puede darles la forma que desee antes de dejarlos en reposo para que se sequen.

PASTAS PARA FLORES

Las flores pueden hacerse con una gran variedad de pastas. Al decorador de pasteles principiante le resulta bastante difícil saber qué tipo es conveniente usar para cada trabajo. Lo primero que hay que decidir es si la



pasta debe endurecerse o no. Si la pasta tiene que usarse para moldearla y crear con ella flores de aspecto realista montadas con alambre, conviene que sea plegable y que pueda extenderse en una capa fina para darle la forma deseada. Luego, para que conserve la forma, deberá endurecerse. Cuando no es preciso que se solidifique mucho, se puede usar pasta de azúcar normal o mazapán. El pastillaje o pasta de goma adquiere un alto grado de firmeza y que se usa

para moldear placas decorativas.

La estructura del pastillaje normalmente produce una pasta muy fuerte que, una vez seca, tiene un aspecto parecido a la porcelana.

Los objetos decorativos grandes para exposición se hacen en este material y aunque sus ingredientes básicos son similares a los usados para la pastaflora, no lleva los ingredientes adicionales que le permiten ser extendida en una capa tan delgada que casi resulta translúcida.

Ingredientes

Entre los ingredientes para realizar la pastaflora tiene que haber una sustancia endurecedora comestible que, tradicionalmente, ha sido la goma de tragacanto, un producto obtenido de la acacia. Pero con el uso, sin embargo, ha aparecido un sustituto en forma de CMC (carboxi metil celulosa) o polvo de Tylose. Ambos productos están disponibles en las tiendas especializadas en decoración de pasteles. Otro agente fijador es la gelatina, que puede usarse en combinación con otras gomas o por sí sola. Se encuentra disponible en polvo o en forma de hojas y puede comprarse en los supermercados. Asegúrese siempre de que la gelatina está completamente disuelta antes de añadirla a otros ingredientes.

El ingrediente principal de la pastaflora es el azúcar de glasear, con la adición de diversas cantidades de harina de maíz. A ello se añade el agente endurecedor, clara de huevo para ligar la mezcla, glucosa líquida y manteca vegetal blanca.

Muchas tiendas especializadas manufacturan su propia pasta y la venden en muy pequeñas cantidades.

También puede hacerse pastaflora rápida añadiendo goma de tragacanto a la pasta de azúcar que se vende en el mercado. Es una pasta ciertamente más rápida, aunque las flores resultantes no son tan delicadas.

Pastaflora comercial

Existe también la pastaflora comercial (conocida a veces como pasta de pétalo). Viene en forma de polvo y sólo hay que añadirle agua. Es importante calcular bien la cantidad de agua y seguir meticulosamente las instrucciones ya que las recetas han sido creadas en proporciones determinadas de agua y polvo. Una vez que el líquido ha sido combinado con el polvo, la pasta resultante debe amasarse para ligar bien los ingredientes. También es posible que tenga que almacenarse un tiempo antes de usarse. No espere hasta el último momento para preparar la pasta, pues siempre necesitará un tiempo

de reposo. Una vez preparada, la pastaflora puede dividirse en pequeñas porciones y congelarse en la nevera para distintas ocasiones.

Envuelva siempre la pasta de modo hermético o la superficie de la misma se endurecerá rápidamente y se echará a perder.

Para conservar la pastaflora en las mejores condiciones posibles, tiña solamente la cantidad necesaria para el trabajo en curso.

En función del trabajo que tenga que hacer en cada caso, extienda una cantidad limitada de pasta y mantenga la que no va a usar hasta más tarde sellada en una bolsa de plástico. Sea cual sea el tipo de pasta que elija, la temperatura de sus manos puede afectar a la textura de la pasta y alguien que tenga las manos más calientes necesitará trabajar con una pasta más firme que alguien que las tenga frías, del mismo modo alguien tiene las manos muy secas deberá untárselas de manteca vegetal para prevenir que la pasta se seque y se rompa antes de formar los pétalos. Por eso, es esencial hacer varias pruebas con las distintas pastas del mercado para elegir la mejor en cada caso.

MOLDES DE FLORES

Mediante el uso de una colección de cortapastas especiales puede recrear, con pasta de azúcar, muchas de las flores silvestres que crecen en el campo, en los bosques y en los setos.

Uno de los placeres que proporciona trabajar con pasta de azúcar es que, una vez conocidas las técnicas básicas, cada cual puede desarrollar sus propias ideas y seguir sus propios gustos. Cuando se ha aprendido a montar una flor de azúcar, la creatividad que se puede desplegar solamente mirando alrededor y estudiando la naturaleza es casi ilimitada.

Sea cual sea la flor que elija, trate de tener una muestra a la vista como modelo. Estudie su forma y el número de sus pétalos. Fíjese en cómo se unen la flor y el tallo, en cómo se curvan los pétalos, hacia dónde van los sépalos y si están alineados con los pétalos o entre ellos.

Buscar flores silvestres

Muchas flores hermosas que en un país tienen que ser cultivadas, en otros crecen libremente. Muchas orquídeas que en Europa solamente



podrían sobrevivir en un invernadero, florecen en la naturaleza en el hemisferio meridional. Silvestre" significa que la flor está en su estado natural, así que sea cual sea la parte del mundo en que resida, siempre tendrá a mano flores silvestres. Siempre es útil saber dónde se pueden encontrar dichas flores y en qué épocas del año crecen. Muchas flores silvestres se encuentran yendo a dar un paseo por el campo. Generalmente, se considera admisible recoger una o dos muestras de las especies más comunes, siempre que no se arranque toda la planta. Pero tenga en cuenta las zonas protegidas donde está prohibido arrancar flores. Si no puede encontrar una flor determinada, siempre podrá consultar un libro en el que esté ilustrada con todo detalle, pero recuerde que parte del placer del decorador consiste en salir de paseo y localizar las flores más atractivos para él.

En el mercado se encuentran cortapastas para hacer flores y hojas de muchas formas: rosas, claveles, anémonas, margaritas, correhuelas y varias de las flores silvestres que se hallan al borde de los caminos. Y cuando llega el invierno se puede centrar la atención en las bayas de rusco, acebo o muérdago y también hay cortapastas para determinados tipos de hojas, como las de hiedra.

Usar el cortapastas

A medida que se ha ido desarrollando el interés por las flores de azúcar, los cortapastas se han ido haciendo más variados y atrevidos. Según la forma de los pétalos y la composición de la flor, es posible usar cortapastas que han sido comprados pensando en otro tipo de flor. Algunas variedades de flores silvestres, por ejemplo un nomeolvides o un endrino, pueden confeccionarse con un solo cortapastas. También pueden hacerse margaritas de diferentes tamaños y existen cortapastas para especies cultivadas y para especies silvestres. Los arreglos con flores silvestres suelen incluir más hojas que sus equivalentes con flores cultivadas, por eso los cortapastas disponibles para flores silvestres suelen incluir a menudo

un cortapastas en forma de hoja.

Los cortapastas para flores suelen estar hechos de plástico o metal; el metal permite efectuar un corte más nítido y puede ser moldeado en formas muy complejas. Confeccionar flores de azúcar requiere otros utensilios aparte de los cortapastas: cabos de alambre, estambres, cinta adhesiva de floristería, etc. Con esta última puede elaborarse un ramillete de flores y hojas, aunque las flores silvestres raramente se agrupan en ramos formales ya que requieren un tratamiento mucho más natural. Resulta divertido identificar el entorno en que suele crecer una flor y tratar de recrearlo. Por ejemplo, puede pintarse una escena campestre sobre un pastel para alguien aficionado a pasear por el campo o un seto para un pastel destinado a un granjero. De este modo, el arte floral se puede aprovechar para hacer pasteles con un destinatario masculino. Al crear adornos en forma de flores silvestres es importante que se las representen en las diversas fases de su crecimen-

to y desarrollo. Trate de reproducir fielmente la apariencia de la planta, desde yemas y hojas hasta las flores formadas y totalmente abiertas, tal como se dan a menudo en una misma planta en la vida real, lo que constituye una forma interesante de estudiar la vida de una planta a través de las distintas etapas de su desarrollo.

AROMATIZANTES

En este capítulo, estudiamos la enorme variedad de diferentes esencias y aromas que puede usar para dar a sus pasteles un sabor y un olor sencillamente delicioso. Los materiales con que se condimenta un pastel influyen no solamente en el sentido del gusto, sino también en el olfato. Haciendo un buen uso de ellos un repostero puede enriquecer mucho su gama de posibilidades. Podemos elegir entre hacer un pastel con mantequilla, que tiene un fuerte sabor o con margarina, que es más suave. Luego están los diversos tipos de azúcar que dan color y sabor a un pastel, además de



licores y especias. Todos estos ingredientes se combinan en diferentes proporciones para dar un interesante sabor al pastel una vez terminado. En el caso de los bizcochos podemos añadir chocolate o café, limón rallado o corteza de naranja, de modo que cada pastel tenga su propio y característico olor y sabor, al gusto de todos. Además de los condimentos naturales pueden usarse también otros muchos ingredientes artificiales. La información que aparece en los envases puede ser confusa y algunos productos son mucho más caros que otros, así que debe acostumbrarse a leer las descripciones y a desentrañar su verdadero significado.

Usar extractos

Los extractos son productos derivados de ingredientes naturales. El sabor se extrae sumergiendo la fuente natural en una solución a base de alcohol, con lo que el líquido se impregna del olor y el sabor del ingrediente. Por ejemplo, así es como se obtiene extracto de vainilla. Los extractos son los mejores condimentos, pero suelen ser caros. Otra forma de dar sabor a vainilla a un pastel sería comprar una vaina de vainilla y meterla en el recipiente del azúcar. Una vez consumido éste basta reemplazarlo por más azúcar y la vaina de vainilla seguirá impregnándolo con su olor y sabor durante varios meses. Muchas frutas, frutos secos y flores contienen un aceite que es el responsable de su sabor. Sin embargo, tan sólo unos cuantos de estos materiales pueden utilizarse para producir dichos aceites esenciales de un modo económico. Los más útiles en este sentido son probablemente el aceite de limón y el de naranja, que pueden someterse a altas temperaturas sin perder por ello su olor y sabor.

Usar esencias

Las esencias son sabores y olores creados químicamente para enriquecer los alimentos. Son muy útiles porque amplían la gama de sabores y olores naturales y no resultan muy caras. Sin embargo, no son compatibles con

las altas temperaturas, por lo que se usan para mejorar cremas, gelatinas y glaseos. Algunas de las esencias más populares se consiguen mezclando productos naturales y artificiales que proporcionan el "bouquet" de un ingrediente natural y la fuerza de la esencia artificial. La calidad de las esencias puede deducirse de su precio; las mejores suelen ser más caras. Las especias están disponibles de diversas formas: como aceites; finamente molidas; enteras o en conserva, como el jengibre. Se obtienen a partir de raíces (jengibre), de cortezas (canela), de flores (clavo, azafrán), de frutas (naranja, limón) o de semillas (alcaravea, vainilla, nuez moscada, pimienta). Así que hay mucho donde elegir. Las pastas hechas con frutos secos y concentrados son unos productos excelentes como aromatizantes. Uno de los más conocidos es la crema de avellanas, en venta en muchos supermercados y que da un agradable sabor a la pasta para los bizcochos y pequeñas galletas.

Aromatizantes líquidos

Los reposteros usan a menudo aromatizantes líquidos para dar sabor a los pasteles. Sin embargo, debemos subrayar que los licores son sustancias volátiles que pueden evaporizarse al calentarse. Lo más sensato es

añadir dichos licores, por ejemplo, a un pastel de bodas o de Navidad, echándolos sobre el pastel una vez sale del horno.

Mucha gente enriquece sus pasteles una vez preparados con licores como coñac o ron que permiten intensificar su aroma y sabor.

Dos aromatizantes líquidos concentrados muy útiles en la decoración de pasteles son el agua de rosas y el agua de azahar. Añadiendo unas cuantas gotas a la glaseo real se le da un sabor interesante e insólito que reduce en parte su dulzura. El agua de azahar puede añadirse en pequeñas cantidades a la pasta de azúcar o a la crema de mantequilla. El agua de rosas se usa en la confección de dulces y golosinas, por ejemplo para preparar "rahat lokum" o delicias turcas. Aunque la menta no se usa mucho en decoración de pasteles, puede ser muy útil para hacer cremas de menta con los restos de pasta de azúcar. Eche unas gotas de menta en la pasta, extiéndala con el rodillo y córtela en forma de galletas. Si quiere introducir un toque de fantasía, prepare un poco de chocolate líquido, sumerja en él estas galletas hasta la mitad y déjelas secar sobre una hoja de papel vegetal. La esencia de café puede usarse para aromatizar crema de mantequilla y elaborar unos bombones de café para la sobremesa.



INDICE

TARTAS CLASICAS

Pastel pintado con cacao	6
El libro de los bordados	11
La magia del jaspeado	16
Volantes de fantasía	21
Celebrar la primavera	26
Niña con sombrilla	31
Bienvenido a casa	36

IDEAS BRILLANTES

Caja de bombones	41
El barco del canal	46
Hora de acostarse	51

Las abejas y el tarro de miel	56
Vuelven los sesenta	61
Una isla de ensueño	66
Redoble de tambor	71
Locos por el fútbol	76
Protagonista el gato	81
! Silencio en la sala !	86

ACCESORIOS

Moldes y esencias:	
Moldes con figuras	91
Pastas para flores	92
Moldes de flores	93
Aromatizantes	94

